

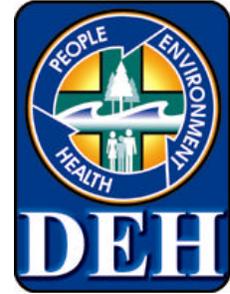
GUÍA DE OPERADORES DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PARA VENTA AL MENUDEO



Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas
P.O. Box 129261
San Diego, CA 92112-9261
(619) 338-2379 (619) 338-2245 fax
www.sdcdeh.org



Condado de San Diego Departamento de Salud Ambiental



La División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego busca incrementar la expectativa y calidad de vida promoviendo la salud y seguridad públicas para los 2.9 millones de residentes del Condado de San Diego y los más de 14.7 millones de personas que visitan el Condado cada año. Nuestro compromiso está comprendido dentro de nuestras metas y objetivos e incluye el ofrecer la mayor oportunidad de reducir las diferencias de salud en la comunidad sin tener en cuenta edad, sexo, grupo étnico, ingresos, educación, ubicación geográfica, discapacidad u orientación sexual. Una de las principales metas de la División de Alimentos y Viviendas es reducir en el Condado de San Diego el número de enfermedades transmitidas por alimentos, ocasionadas por los principales patógenos. Tenemos planeado trabajar en pos de dicho objetivo centrando nuestros esfuerzos en factores de riesgo que puedan conducir a enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos de venta de comida al menudeo en el Condado de San Diego, y tratando de mejorar el comportamiento de quienes trabajan con alimentos y las prácticas de preparación de alimentos que guardan relación directa con las enfermedades transmitidas por alimentos en los establecimientos de venta de comida al menudeo.

Existen 18 ciudades con más de 10,000 establecimientos de venta de comida al menudeo en el Condado de San Diego. Los tipos de establecimientos de comidas regulados por el Condado de San Diego incluyen: restaurantes, elaboradores de comida para venta al menudeo, mercados, almacenes de alimentos para venta al por mayor, barcos (con servicio de alimentación), cocinas de escuelas, carritos de comida y camiones de alimentos (loncheras), así como los mercados de venta al menudeo.

La presente guía ha sido preparada para ofrecer a los operadores una comprensión básica de los principios de salud pública y de la operación de nuestro Programa de Inspección de Alimentos. El uso de esta guía ayudará a los operadores a determinar la calidad de su trabajo y les proveerá las herramientas necesarias para mejorar todos aspectos del manejo, la preparación, el almacenamiento, el transporte y el servicio de alimentos. Además, esta guía brinda a los operadores información sobre el proceso de inspección, el reporte emitido por el Especialista Acreditado en Salud Ambiental (inspector) y los criterios para evaluar el sistema de calificación.

Tabla de Contenido

	<u>N° de Página</u>
División de Alimentos y Viviendas del Condado de San Diego	1
Factores de Riesgo en Seguridad Alimentos para Enfermedades Transmitidas por Alimentos	2
Comprendiendo el Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas	2
• Alimentos	3
• Control de Temperatura	4-5
• Personal	6-7
• Agua y Desagüe	8
• Equipo	9
• Lavado y Desinfección Adecuados	10-11
• Pisos, Paredes y Techos	12
• Cuarto de Baño y Lavamanos	13
• Luz y Ventilación	13
• Control de Plagas	13
• Desperdicios	13
• Operaciones	14
Políticas	
• Cierre	14
• Notificación oficial	14
• Revisión de Planos	15
Cómo comprender su Calificación y los Requisitos para Mostrar la Calificación	15
Contactos Importantes	16
Contactos para Descarga de Aguas de Desecho Aplicables a los Establecimientos de Comida	17

Apéndices

APÉNDICE A: Lista de Comprobación de Auto-inspección	A1-2
APÉNDICE B: Reporte de Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Establecimiento de Comidas	B1
APÉNDICE C: Principales Patógenos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos	C1-3
APÉNDICE D: Temperaturas Correctas de Cocción y Mantenimiento	D1
APÉNDICE E: Calibración de Termómetros Hoja de Registro de Calibración de Termómetro	E1 E2
APÉNDICE F: Guía sobre el Transporte y la Entrega de los Alimentos	F1
APÉNDICE G: Trampas / Interceptores de Grasa en los Establecimientos de Comidas	G1
APÉNDICE H: Vehículos para el Servicio de Comida/ Entrega de Alimentos	H1-2
APÉNDICE I: Eventos Temporales	I1
APÉNDICE J: Procedimientos para los Establecimientos de Comidas en Caso de Desastre o Emergencia Más Grave	J1-2
Guía de Seguridad en caso de la Interrupción del Servicio para los Establecimientos de Comidas	J3
APÉNDICE K: Guía para la Seguridad de los Alimentos y Seguridad Personal	K1-2
APÉNDICE L: Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP)	L1
APÉNDICE M: Etiqueta “Para Llevar” o de “Sobras”	M1
APÉNDICE N: Requisitos sobre Ostras Crudas del Golfo	N1-4
APÉNDICE O: Procedimientos sobre Ordenes de Devolución o Retiros	O1

**Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas**

Cualificaciones de los Especialistas en Salud Ambiental

Los Especialistas en Salud Ambiental deberán tener grado de Licenciatura obtenido en un instituto o universidad acreditada, con un mínimo de 30 unidades semestrales de cursos básicos sobre ciencias biológicas, físicas o ambientales. Todo Especialista en Salud Ambiental de la División de Alimentos y Viviendas deberá contar con una certificación vigente de Especialista en Salud Ambiental acreditado por el Estado de California. Dicho registro asegura que los Especialistas en Salud Ambiental reúnan los requisitos específicos de educación, capacitación y experiencia para servir mejor a sus comunidades.

Qué hacer en caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos

Se anima a los operadores de establecimientos de comidas a reportar toda queja sobre enfermedades transmitidas por alimentos al Departamento de Salud Ambiental, al número para quejas de enfermedades transmitidas por alimentos (619) 338-2356. Una vez tomado el informe, el Enlace de Epidemiología determinará si se requiere una visita al lugar. Cualquier información recibida de un demandante, sobre una enfermedad transmitida por alimentos, deberá mantenerse en confidencia. Consultar el Apéndice B para obtener el formulario de auto-reporte de enfermedad transmitida por alimentos.

¿Interesado en participar más en la Seguridad de Alimentos en San Diego?

El Consejo de Asesoría en Seguridad de Alimentos (FSAC por sus siglas en inglés) incluye a miembros de la industria, grupos de consumidores, la Agencia de Servicios de Salud y Humanos, la academia, y la División de Alimentos y Viviendas. La FSAC se reúne trimestralmente para tratar aspectos importantes de seguridad de alimentos en el Condado de San Diego. Si usted está interesado en participar en el Consejo de Asesoría en Seguridad de Alimentos, sírvase contactarnos al (619) 338-2360.

¿Construyendo o Remodelando su Establecimiento de Comidas?

Una persona que se proponga construir o remodelar un establecimiento de comidas deberá presentar planos completos, fácilmente legibles, dibujados a escala, y especificaciones a la autoridad competente local para su revisión y aprobación antes de iniciar alguna construcción o remodelación de cierta instalación para ser usada como establecimiento de venta al menudeo de comida. Los planos serán aprobados o rechazados dentro de 20 días hábiles después de ser recibidos por la autoridad competente local, y el solicitante será notificado de la decisión. Para mayor información acerca de la presentación del plano, contactar a la Unidad de Revisión de Planos en el (619) 338-2364.

Números de Contacto de la División de Alimentos y Viviendas

Especialista en Salud Ambiental de Turno	(619) 338-2379
Quejas	(619) 338-2283
Quejas sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos	(619) 338-2356
Información sobre Capacitación del Manipulador de Alimentos	(619) 338-2484
Unidad de Revisión de Planos	(619) 338-2364
Sitio Web: www.sdcdeh.org	
Correo Electrónico: fh dutyeh@sdcounty.ca.gov	

Oficina de San Diego
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
L - V 8 am – 5 pm

Oficina de San Marcos
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
L - V 8 am – 4 pm

Oficina de El Cajon
200 E. Main, 6th Fl.
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
L - V 8 am – 4 pm

Factores de Riesgo de Seguridad de Alimentos para Enfermedades Transmitidas por Alimentos

De acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), se han identificado cinco factores de riesgo de seguridad de alimentos relacionados con el comportamiento de empleados y las prácticas de preparación, que contribuyen a las enfermedades transmitidas por alimentos. Ellos son:

- 1. Temperaturas de mantenimiento incorrectas**
- 2. Higiene personal deficiente**
- 3. Cocción inadecuada**
- 4. Equipo contaminado**
- 5. Alimentos provenientes de fuente no confiable**

Cuando el Especialista en Salud Ambiental realiza una inspección de rutina, se enfoca en los factores críticos de riesgo arriba indicados. Al enfocarse en los 5 factores principales de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, el Especialista en Salud Ambiental podrá ayudar a los operadores de establecimientos de comidas a identificar las áreas que podrán incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Una vez identificadas dichas áreas, el Especialista en Salud Ambiental podrá discutir métodos para reducir/mejorar las condiciones que no sean seguras. El concentrarse en los principales factores de riesgo también pondrá énfasis en las áreas más importantes que deberán monitorear continuamente los operadores de establecimientos de comidas.

Comprendiendo el Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas

El Especialista en Salud Ambiental usará el informe de inspección oficial cuando califique a su establecimiento. El valor de los puntos de las infracciones observadas es ponderado sobre los factores de riesgo de seguridad de alimentos mencionados precedentemente. Al terminar la inspección, el Especialista en Salud Ambiental analizará los resultados de la inspección y las acciones necesarias requeridas para corregir toda infracción.

Por mucho tiempo, la política del Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego ha sido aplicar inicialmente un enfoque educativo hacia la regulación de establecimientos de venta de comida al menudeo. Los Especialistas en Salud Ambiental trabajan con los operadores para lograr un cumplimiento voluntario cuando sea posible. Sin embargo, es importante dejar constar que las infracciones detalladas en el Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas son violaciones del Código de Salud y Seguridad de California. Esta guía brinda una explicación de las principales secciones del Reporte de Inspección del Establecimiento de Comidas y constituye un recurso para ayudar a los operadores de establecimientos de comidas a cumplir los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California. En su informe de inspección, se reseñan los siguientes 12 requisitos de seguridad: Víveres; Control de temperatura; Personal; Agua y Desagüe; Equipo; Lavado y desinfección; Pisos, paredes y techos; Cuartos de baño / lavamanos; Luz y ventilación; Control de plagas; Desperdicios; y Operaciones.

Alimentos



Fuente Aprobada

Todo alimento deberá provenir de una **Fuente Aprobada**. Sólo se comprarán alimentos de un distribuidor acreditado que cuente con permiso, licencia o certificación de una agencia reguladora de alimentos. No se podrán preparar alimentos en un hogar privado. Para comprobar el origen de los alimentos se podrá usar la factura de compra de los alimentos. La carne cruda o procesada y los productos avícolas deberán ostentar un sello de aprobación del USDA (Departamento de Agricultura de EE.UU.). Le recomendamos solicitar a su distribuidor mayorista copias de su último reporte de inspección. Las revisiones periódicas de las garantías de calidad de sus proveedores mayoristas es otra forma de cómo podrá usted contribuir para asegurarse de que los alimentos que usted recibe sean manipulados con seguridad. Cuando usted reciba los productos, deberá inspeccionarlos para cerciorarse de que están libres de contaminación, se mantienen a la temperatura correcta y proceden de una fuente aprobada.

Las etiquetas/los registros de certificación de los mariscos deberán conservarse durante 90 días después de recibidos. Los establecimientos que expendan, sirvan u obsequien ostras crudas cosechadas de los estados de la Costa del Golfo (Louisiana, Florida, Texas, Alabama y Mississippi) deberán cumplir con los requisitos de regulación del estado de California. Consultar el Apéndice N para los requisitos de regulación sobre ostras.

El queso blando o fresco deberá comprarse a un proveedor autorizado. La producción de queso blando-fresco por fabricantes no autorizados representa una amenaza para la salud pública. El queso deberá contar con lo siguiente: nombre y domicilio del fabricante, número de la planta de procesamiento, información sobre ingredientes y nutrición y una fecha válida de caducidad.

Deterioro / Contaminación / Adulteración

Los alimentos se inspeccionan para detectar signos de deterioro (por ejemplo, envases dañados, producto derramado o empaques manchados). Los alimentos también se inspeccionan para detectar contaminación (por ejemplo, partículas en el hielo, insectos en los granos, hormigas en el azúcar y cagarrutas de ratón en la harina). Ocurre, también, la contaminación cruzada cuando se transfieren peligrosos microorganismos de un alimento a otro por elementos no alimenticios, tales como tablas de picar o cuchillos que no se han lavado y desinfectado, o almacenando o descongelando carne de res y de ave cruda encima de otros alimentos. Los manipuladores de alimentos deberán lavarse las manos a menudo para evitar la contaminación cruzada, especialmente después de manipular alimentos crudos y/o utensilios sucios (por ejemplo, un cuchillo utilizado para cortar pollo crudo). El contacto directo de manos y brazos con alimentos desempaquetados se deberá minimizar empleando cucharas, tenedores, tenazas, envolturas, guantes u otros implementos para ensamblar o servir.

No usarse de nuevo

Después de que la comida es servida o vendida a un consumidor, la porción no usada o devuelta por el consumidor (por ejemplo salsas acompañantes, pan, totopos, papitas, salsa, pepinillos, pimientos, etc.) desempaquetados no podrán ser usados nuevamente, sino descartados luego que el primer cliente termine de servírselos.

Etiquetado

Los alimentos pre-envasados deberán ser etiquetados de acuerdo con la Ley Sherman de California para Alimentos, Fármacos y Cosméticos. Todo alimento incorrectamente rotulado será considerado mal etiquetado con motivos fraudulentos. Todo alimento pre-envasado deberá incluir por lo menos el nombre común del alimento, el nombre y domicilio de los fabricantes o distribuidores, el peso y los ingredientes en orden descendente de acuerdo al peso. Para mayor información sobre requisitos de etiquetado, llamar a la oficina de servicio en el (619) 338-2379 para obtener una guía.

Almacenamiento Adecuado

Siempre almacene los alimentos preparados o listos para servirse, tales como verduras, carne de res, de ave y pescado antes citados, para impedir la contaminación cruzada. De ser posible, almacene la carne de res, de ave y pescado en una unidad separada de los alimentos cocidos y listos para servirse. Los alimentos deberán almacenarse en recipientes limpios, con tapa, y en un lugar alto. Todo alimento deberá ser almacenado de forma que esté protegido de la suciedad, los microbios, goteo o derrame de jugos o de otros productos, u otra contaminación. Todas las instalaciones contarán con espacio adecuado de almacenamiento para su operación.

Control de Temperatura



Alimentos Potencialmente Peligrosos

Ejemplos comunes de alimentos potencialmente peligrosos son la carne de res, carne de ave, productos lácteos, huevos crudos y cocidos, mariscos, salsas, arroz cocido, frijoles refritos, papas horneadas, brotes o coles de Bruselas, melones cortados y jugos de fruta no pasteurizados. Los alimentos potencialmente peligrosos se mantendrán permanentemente calientes a *140°F (60°C) o más, o fríos a 41°F (5°C) o menos. Los productos alimenticios potencialmente peligrosos deberán mantenerse dentro de unidades de refrigeración que estén funcionando. La comida se deberá preparar en forma diligente, en pequeñas tandas para minimizar el tiempo que se mantenga a temperatura ambiente. Las comidas calientes se deberán servir calientes y las comidas frías se deberán servir frías. Los mariscos y moluscos vivos, huevos crudos y leche pasteurizada, así como los productos lácteos pasteurizados, deberán recibirse y almacenarse a temperatura interna de 45°F (7°C) o menos. *A partir del 1/1/04, la proposición de la legislación de California modificará el requisito de conservación de temperatura caliente a 135°F.

Enfriamiento / Calentamiento Adecuado

Los alimentos cocidos potencialmente peligrosos deberán de ser enfriados en 2 horas de 140°F (60°C) a 70°F (21°C); y en 4 horas de 70°F (21°C) a 41°F (5°C) o menos. Un enfriamiento rápido en el refrigerador de alimentos potencialmente peligrosos, podrá lograrse colocando la comida en cacerolas poco profundas o separándola en porciones más pequeñas. Los alimentos cocidos también podrán enfriarse usando equipo de enfriamiento rápido, agregando hielo como ingrediente o colocando los recipientes en un baño helado y agitándolo continuamente. Los alimentos que hayan sido preparados, cocinados y enfriados por un establecimiento de comida se volverán a calentar a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C). Los alimentos no serán calentados o "cocinados" en mesas de vapor o en otras unidades que se usan para conservar el calor. Consultar el Apéndice D para obtener los requisitos de temperaturas de cocción.

Temperaturas de Cocción

Todo alimento listo para servirse, preparado en el establecimiento de comidas de tejido animal crudo o parcialmente cocido, deberá ser cocido por completo antes de servirse. Consultar el Apéndice D para obtener los requisitos de temperatura de cocción.

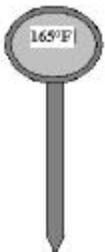
Refrigeración Adecuada

Mantenga las unidades de refrigeración organizadas y no las llene excesivamente. No forre los estantes con papel metálico, papel o cartón. El forrar los estantes de un refrigerador y el llenar el refrigerador en exceso impide la correcta circulación del aire para un enfriamiento eficaz.

Termómetros

Los termómetros son requeridos en toda unidad refrigerada y son recomendados en las unidades que conservan el calor, para permitir un control y verificación de que fueron mantenidos a temperaturas seguras. Se proveerán termómetros y estarán disponibles para asegurarse que se han alcanzado y mantenido las temperaturas adecuadas para los alimentos. Los aparatos para medir la temperatura de los alimentos que estén graduados sólo en Celsius o en Celsius y en Fahrenheit serán precisos hasta $\pm 1^{\circ}\text{C}$ del rango pretendido de uso. Los aparatos para medir la temperatura de alimentos que estén graduados sólo en Fahrenheit serán precisos hasta $\pm 2^{\circ}\text{F}$ del rango pretendido de uso. Los aparatos para medir la temperatura de los alimentos no podrán tener sensores o tubos contruidos de vidrio, con excepción de los termómetros que tengan sensores o tubos de vidrios encajados dentro de una cubierta inastillable, tales como los termómetros que parecen de dulce. Los termómetros podrán adquirirse de los proveedores al mayoreo de restaurantes.

Termómetros de Vástago / “Thermocouples”



Los termómetros de vástago son requeridos para verificar la temperatura interna de los alimentos al calentarse, antes de servirse, al mantenerse calientes, en unidades de refrigeración y para verificar las temperaturas del agua. El termómetro de vástago o el thermocouple (termómetro electrónico), tienen vástagos apropiados, de pequeño diámetro, que están diseñadas para medir la temperatura de alimentos de poco espesor, y que se insertan por lo menos $\frac{1}{4}$ de pulgada dentro del alimento. El termómetro de vástago o el thermocouple se deben proveer y estarán accesibles para medir con precisión la temperatura de los alimentos de poco espesor, tales como las hamburguesas de carne y los filetes de pescado.

Descongelamiento Adecuado

Mantenga los alimentos congelados en estado de congelación hasta que estén listos para prepararse. Existen sólo 4 maneras seguras de descongelar los productos alimenticios:

1. En un refrigerador, a 41°F o menos.



2. Bajo un chorro de agua limpia, a una temperatura de 70°F o menos, mientras se les está supervisando.



3. Como parte de un procedimiento de cocción. El alimento deberá alcanzar la temperatura requerida interna mínima de cocción.



4. En un horno de microondas, si se ha de cocinar el alimento inmediatamente después de descongelarse.



Personal

Certificación de Seguridad de Alimentos

Se requiere que todo establecimiento de comidas que manipule comidas desempacadas potencialmente peligrosas, tenga un propietario o empleado que haya pasado un examen aprobado de certificación de seguridad de alimentos. **Una persona podrá estar certificada (autorizada) para sólo un establecimiento.** Si en su establecimiento no hay un propietario o empleado autorizado, se emitirá una notificación. Para obtener una lista de escuelas de manipulación de alimentos que otorgan el examen de certificación de seguridad de alimentos, visite nuestro sitio web en www.sdcdeh.org o llame al (619) 338-2379.

Tarjeta de Manipulador de Alimentos

Se requiere que toda persona que prepare alimentos, sirva alimentos, lave platos o de alguna forma entre en contacto con alimentos desempacados o utensilios, tenga una tarjeta válida de manipulador de alimentos. La tarjeta podrá obtenerse, ya sea completando con éxito una clase de 3 horas para manipuladores de alimentos de una escuela aprobada, un examen de certificación de seguridad de alimentos o pasado una prueba para manipuladores de alimentos emitida por el condado, dada por el dueño o el empleado que cuente con certificación de seguridad de alimentos. La persona certificada será responsable de cerciorarse de que los empleados tengan suficiente conocimiento de las prácticas sobre seguridad de alimentos para garantizar una segura preparación y servicio de los

alimentos. Para obtener una lista de las escuelas de manipuladores de alimentos que ofrecen la certificación de seguridad de alimentos, visite nuestro sitio web en www.sdcdeh.org o llame al (619) 338-2484 para escuchar la grabación sobre manipuladores de alimentos.

Buena Higiene

Se requiere que los empleados practiquen una buena higiene (por ejemplo que tengan las manos, uñas, cabello, delantales, etc., limpios). Los manipuladores de alimentos que tengan alguna herida abierta deberán cubrirla con una venda fresca y usar guantes. Los manipuladores de alimentos que tengan uñas postizas deberán usar guantes. Los empleados deberán lavarse bien las manos cuando éstas se contaminen (por ejemplo después de usar el baño, después de toser, cuando cambien sus tareas de preparación de alimentos, antes de servir los alimentos, antes de usar guantes, etc.). No se permite comer o beber mientras se trabaja en la cocina.



Transmisión de Enfermedades

Los manipuladores de alimentos que estén infectados podrán transmitir a los consumidores una amplia gama de enfermedades e infecciones transmisibles a través de los alimentos y/o de los utensilios y equipo relacionados con los alimentos. Un adecuado manejo de la operación de un establecimiento de comida empieza instituyendo un sistema que asegure que los empleados que presenten riesgo de transmitir patógenos transmitidos por alimentos a la comida o a otros empleados, no manipulen alimentos desempacados, utensilios o equipo. Los empleados que manipulen alimentos deberán notificar a la persona que esté a cargo cuando experimenten síntomas tales como diarrea, fiebre, vómitos, ictericia, garganta irritada y febre, o lesiones, de modo que la persona a cargo pueda tomar las medidas apropiadas para evitar la transmisión de enfermedades por alimentos. Cuando la persona a cargo tenga conocimiento de que un empleado ha sido diagnosticado con una enfermedad que debe notificarse, deberá llamar a nuestro Departamento al (619) 338-2356 o al (619) 338-2379.

Lavado de Manos



Los empleados se lavarán las manos y brazos exhaustivamente, frotándolos vigorosamente con jabón y agua tibia por lo menos durante 20 segundos. Se requiere que los empleados se laven las manos antes de empezar a trabajar, antes de manipular alimentos/equipo/utensilios con la frecuencia que sea necesaria, cuando alternen entre trabajar con alimentos crudos y alimentos listos para comer, después de tocar partes del cuerpo, después de usar el cuarto de baño o en cualquier momento en que pueda causar contaminación. Se deberán lavar las manos antes de usar guantes.

Prohibido Fumar



No se permite a los manipuladores de alimentos fumar en la cocina, área de preparación de alimentos o en cualquier lugar donde se manipulen o almacenen alimentos o utensilios. Deberán lavarse las manos después de fumar.

Ropa Limpia

Se requiere que los manipuladores de alimentos usen ropa, zapatos y camisas limpias en todo momento. Los empleados (incluyendo los gerentes) que estén manipulando alimentos deberán usar siempre sujetadores de cabello. Los sombreros, las gorras o redes son ejemplos de sujetadores de cabello.

Área para Vestirse

La indumentaria y otros artículos personales serán almacenados en un área independiente, lejos de los alimentos.



Almacenamiento de Toallas y Manteles Sucios

Las toallas sucias o mantelería sucias serán almacenadas en los depósitos designados, lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

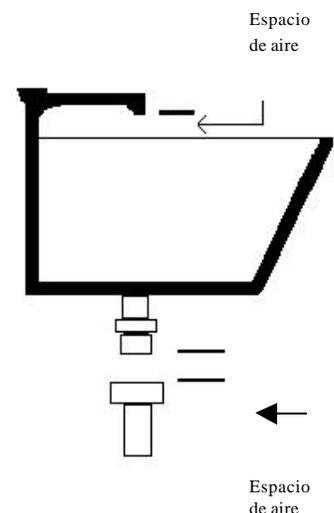
Agua y Desagüe

Accesibilidad de Agua

Los establecimientos de comidas tendrán disponible en todo momento agua fría y caliente, bajo presión, en todos los lavaderos. La temperatura mínima del agua caliente deberá ser de 120°F o 49°C. **Los establecimientos de comida deberán cerrar cuando no se disponga de agua.**

Plomería

Los desperdicios líquidos provenientes de equipos tales como mesas de vapor, máquinas de hielo, unidades de refrigeración y líneas de buffet deberán drenar adecuadamente dentro de un resumidero de piso a través de un espacio de aire (no al interior de baldes o bateas). Las tuberías deberán mantenerse en buen estado de reparación, sin goteras, y deberá existir en todo momento una adecuada presión de agua. Las tuberías de aguas de desechos deberán mantenerse libres de goteras. Los fregaderos, resumideros y desagües de piso deberán drenar libremente. Se contará, para cuando se requieran, con dispositivos de control de conexión cruzada en buen estado de reparación. (Ello incluye dispositivos de prevención de reflujos en los lavaderos de trapeadores y máquinas de platos). El dar mantenimiento a estos aparatos ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos o el agua, con las aguas de desecho. La acumulación de aguas de desechos requiere de corrección inmediata. **Los establecimientos se cerrarán en caso de taparse la tubería del drenaje.**



Trampas / Interceptores de Grasa

Las trampas y los interceptores de grasa son parte de las instalaciones sanitarias de desagüe de un establecimiento de comidas. La grasa se adhiere a las superficies que están libres de agua. Por lo tanto, la grasa se acumulará desde la parte alta y hacia abajo de la tubería de desagüe y continuará acumulándose restringiendo el flujo de aguas de desecho. El objeto de una trampa o interceptor de grasas es remover, separar, acumular y recuperar glóbulos de grasa, cebos y aceites de los desperdicios de modo que se asegure el flujo libre de aguas de desecho. Limpiar y retirar el contenido de una trampa de grasa generalmente involucra abrir el dispositivo y retirar el contenido manualmente. Durante la operación normal, el contenido de una trampa de grasa huele mal y es antihigiénico, por lo cual, ésta es una labor desagradable.

Debido a los problemas asociados con saneamiento, ocasionados al permitir trampas de grasa dentro de las áreas de preparación de alimentos, todas las instalaciones de trampas e interceptores de grasa para establecimientos recién construidos deberán ubicarse fuera del establecimiento de alimentos.

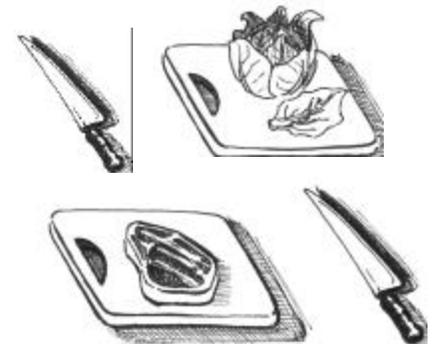
La Unidad de Revisión de Planos del Departamento de Salud Ambiental trabaja en cooperación con cada distrito local de aguas de desecho para coordinar la revisión de planos para la instalación de estos dispositivos. Es importante tener presente que el distrito local de aguas de desecho determina la necesidad y el tamaño de las trampas de grasa. La unidad de revisión de planos evalúa la ubicación de la trampa/el interceptor de grasa para certificar que no crea un problema de saneamiento en el establecimiento de comidas. Para mayor información, sírvase llamar a la Unidad de Revisión de Planos al (619) 338-2364.

Equipo

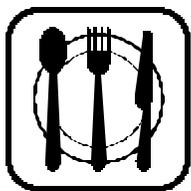
Todo equipo nuevo y de repuesto asociado a alimentos y a utensilios deberá contar con certificación o clasificación de saneamiento por un programa acreditado de certificaciones del Instituto Americano de Normas Nacionales (ANSI por sus siglas en inglés). A falta de un certificado de saneamiento aplicable de ANSI, el equipo asociado a los alimentos y a los utensilios deberá ser aprobado por la autoridad competente.

Superficies en Contacto con Alimentos

Todas las superficies que vienen en contacto con la comida deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que haya un cambio de procesamiento entre distintos productos crudos de origen animal, alimentos cosechados y alimentos listos para servirse; y por lo menos una vez después de cada 4 horas de uso. Esto incluye tablas de picar, cuchillos, rebanadoras u otro equipo que entre en contacto directo con los alimentos. Los termómetros de vástago deberán lavarse y desinfectarse antes y después de usarse.



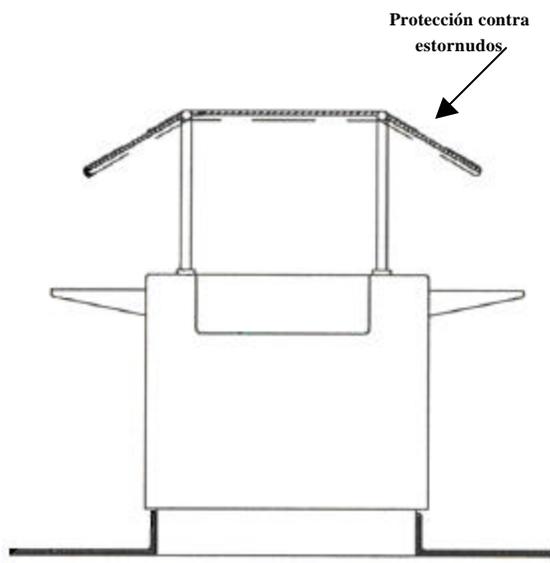
Utensilios Limpios, No Despostillados Ni Deteriorados



Los platos, los utensilios y otros artículos deberán estar limpios y libres de grasa, lápiz de labios, espuma y desperdicios de alimentos después del lavado. Los platos deben estar sin despostilladuras o estrellados. Todos los platos Despostillados y desgastados deberán ser descartados. Las superficies, tales como tablas de picar, sujetas a raspase o rayarse, deberán ser revestidas cuando ya no puedan limpiarse o desinfectarse, o descartarse si es que no se pueden revestir.

Protección contra Estornudos

Los aparadores de alimentos para autoservicio (por ejemplo, los mostradores de ensaladas, mostradores de condimentos o de cualquier alimento listo para ingerirse que sea exhibido y esté accesible a los clientes), deberán contar con una barrera de protección contra estornudos para preservar los alimentos de la contaminación. Dichos aparadores deberán interceptar cualquier posible línea recta entre la boca del cliente y el alimento que está expuesto. Para obtener información sobre las medidas específicas requeridas para el expositor de alimentos para autoservicios, sírvanse llamar al Tel. (619) 338-2364 o conéctese a www.sdcdeh.org.



Superficies que no Entren en Contacto con los Alimentos

Todas las superficies que no entren en contacto con los alimentos deberán limpiarse con frecuencia para impedir la acumulación de polvo, suciedad, residuos de alimentos u otros desperdicios. Esto incluye los estantes, mesas de trabajo u otro equipo que no esté en contacto directo con los alimentos.

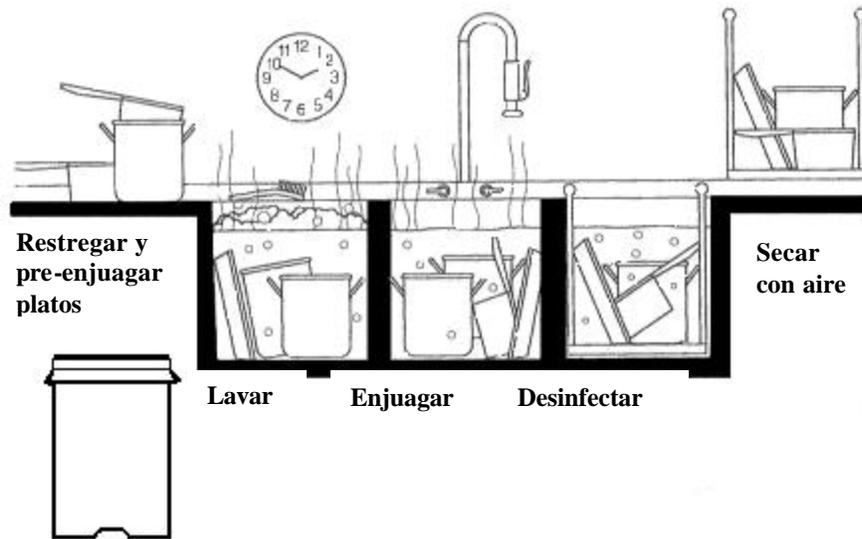
Lavado y Desinfección Adecuados

Lavado y Desinfección Manuales

Se proporcionará un lavadero por lo menos con 3 compartimientos para el lavado, el enjuague y la desinfección manual del equipo y los utensilios. Los compartimientos del lavadero serán lo suficientemente grandes como para permitir la inmersión del equipo y los utensilios de mayor tamaño.

El compartimiento de **Lavado** de un lavadero contendrá una solución de lavado con detergente u otro agente de limpieza, de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta del fabricante del agente de limpieza. La temperatura de la solución de lavado será mantenida a no menos de 110°C (43°F) o a la temperatura especificada en las instrucciones de la etiqueta del fabricante del agente de limpieza.

Lavadero de Tres Compartimientos



El agua del compartimiento de **Enjuague** deberá mantenerse caliente y limpia. Si el agua se enfría o se vuelve turbia, deberá ser renovada.

Los **desinfectantes** químicos estarán aprobados para su uso en establecimientos de comidas y serán empleados de acuerdo con las instrucciones de uso del fabricante, especificadas en la etiqueta del producto. La desinfección manual se logrará en el último enjuague, mediante uno de los siguientes:

- Contacto durante 30 segundos con una solución disponible de cloro de 100 ppm.
- Contacto durante un minuto con una solución disponible de yodo de 25 ppm.
- Contacto durante un minuto con una solución de 200 ppm de amonio cuaternario.
- Contacto durante 30 segundos con agua a temperatura mínima de 82°C (180°F).
- Contacto con cualquier desinfectante químico que se ajuste a los requisitos de la Sección 178.1010 del Título 21 del Código del Reglamento Federal.

Lavado Mecánico

La máquina lavaplatos deberá ajustarse a las especificaciones de la temperatura de desinfección de agua y de suministro automático de desinfectante de acuerdo con la etiqueta del fabricante. La solución desinfectante deberá cambiarse a menudo para asegurar la eficacia del desinfectante. Antes de ser apilados y almacenados, todos los utensilios deberán secarse con aire.

Escurridores

Todo el equipo de lavado de utensilios, con excepción de las máquinas para platos bajo el mostrador, estará provisto de dos escurridores, de tamaño y solidez adecuados. Un escurridor estará adherido en el punto de entrada de utensilios sucios y el otro estará adherido al punto de salida de los utensilios limpios y desinfectados. Cuando se emplee una máquina lavaplatos bajo el mostrador, habrá dos escurridores, uno para utensilios sucios y el otro para utensilios limpios, ubicados junto a la máquina. Los escurridores estarán inclinados y drenarán hacia un receptor de desperdicios aprobado.

Se deberán utilizar **materiales de prueba** para determinar si el desinfectante tiene la concentración adecuada en la máquina lavaplatos, o en el tercer compartimiento del lavadero cuando se laven platos manualmente. Los materiales de prueba normalmente se podrán adquirir del proveedor de químicos.

Uso Adecuado de los Fregaderos

Todos los fregaderos deberán usarse para el fin con el que se diseñaron. Los siguientes son ejemplos de usos **incorrectos**: uso de un lavadero de estropajos, lavadero de manos, o lavadero de utensilios para la preparación de alimentos. Está prohibido almacenar productos en el lavadero de manos o bloquear el lavadero de manos de modo que no pueda usarse.



Pisos, Paredes y Techos

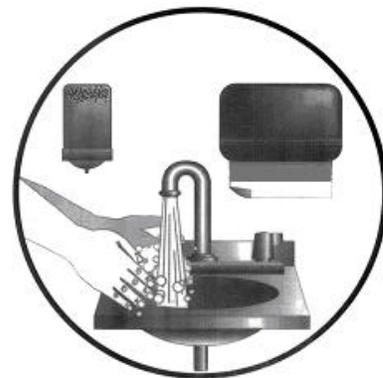
Todos los pisos, paredes y techos deberán estar libres de grasa, suciedad y desechos. Los drenajes del piso, lavaderos de piso, ventanas, mosquiteros, desfuegos de ventilación, ventiladores, alrededores de conductos, tapetes, deberán mantenerse limpios. La instalación también será inspeccionada para detectar si falta concreto de relleno en baldosas, el cemento está muy cuarteado, el material de concreto está deteriorado, la pintura ampollada, faltan paneles en el cielo raso, si la construcción tiene montantes descubiertos, madera agrietada, etc. Antes de efectuar reparaciones o de reemplazar pisos, paredes o techos, consultar con la Unidad de Revisión de Planos de Salud Ambiental del Condado de San Diego (619-338-2364) para certificar que los materiales/planos estén aprobados.



Condado de San Diego
Unidad de Verificación de
Planos de Salud Ambiental

Cuarto de Baño y Lavamanos

Mantenga todas las instalaciones de baños limpias y en buen estado de mantenimiento. Proporcione una fuente de ventilación, tal como una ventana con mosquitero o ventilador aspirador. El cuarto de baño ubicado en el local deberá estar totalmente cerrado y dotado de una puerta de cierre hermético y automático para aislarlo de las otras áreas del establecimiento de comidas. En todo lavamanos se deberán instalar letreros de lavado de manos. Todos los lavamanos deberán estar equipados con un servicio individual de jabón líquido o en polvo para el lavado de las manos. Cada lavamanos estará equipado con un dispensador de toallas desechable o aparato para el secado de las manos con aire caliente. El papel higiénico deberá estar en los surtidores apropiados.



Proveer en todo lavamanos un servicio individual de jabón y toallas de papel.



Luz y Ventilación

Toda la instalación estará provista de un adecuado alumbrado y ventilación. El equipo de ventilación por aspiración y los desfuegos estarán siempre limpios. Todos los focos de luz estarán blindados, revestidos o en su defecto serán resistentes a astillarse en las áreas donde se exponga comida, equipo, utensilios, toallas y mantelería; o artículos desempaquetados para servicio o uso individual.

Control de Plagas

El establecimiento deberá estar libre de cucarachas u otros insectos y roedores. Cualquier abertura en el edificio (por ejemplo, puertas abiertas u hoyos en las paredes exteriores) por donde puedan entrar insectos o roedores, deberá ser tapada. Al recibir los productos, se deberá siempre inspeccionarlos para detectar si han sido dañados por insectos o por roedores. Los pesticidas serán etiquetados y almacenados separadamente de los alimentos, utensilios, material de empaque y superficies de contacto con alimentos. El uso de pesticidas sólo se aplicará de acuerdo con la etiqueta. No se permitirán mascotas o animales dentro del establecimiento de comidas. Los acuarios de peces y los animales al servicio de discapacitados sólo serán permitidos en las áreas de los clientes.



Desperdicios

Cada establecimiento de comidas contará con el equipo necesario para almacenar o eliminar todo material de descarte. Todo desperdicio de alimentos y basura que contenga desperdicios de alimentos se mantendrá en depósitos herméticos y a prueba de roedores y estará confinado para de minimizar el olor y el desarrollo de insectos, cubriéndolo con tapas de cierre hermético o colocado en una bolsa desechable que se haya impermeabilizado y luego sellado. Los depósitos de basura dentro del establecimiento de comidas no requieren estar cubiertos durante los periodos de operación. Todo desperdicio de alimento y basura será retirado y eliminado en forma higiénica, con la frecuencia que resulte necesaria para prevenir la creación de contaminación.

Operaciones

Tóxicos Etiquetados y Separados

Todos los químicos o suministros de limpieza deberán ser etiquetados y almacenados independientemente de los alimentos, los utensilios, el material de empaque y las superficies de contacto con los alimentos.

Viviendas y Dormitorios Separados

No se permitirán áreas de vivienda o de dormitorio en ninguna parte del establecimiento de comidas.

Permiso Exhibido

El permiso sanitario del establecimiento deberá estar exhibido en todo momento en un lugar visible.

Exhibición de La Tarjeta de Calificación

La Tarjeta de Calificación deberá estar permanentemente exhibida de modo que pueda ser vista con facilidad. Esto incluye cualquier tarjeta "B" o "C" que se haya otorgado. En caso de dañarse la Tarjeta de Calificación, llamar al (619) 338-2379 para reemplazarla.

Políticas

Se requerirá el **Cierre** de un establecimiento de comidas cuando la operación de los alimentos presente una amenaza para la salud pública o del personal del establecimiento. Ejemplos de situaciones que ameritan el cierre incluyen más no se limitan a:

- El reflujó del desagüe dentro del establecimiento.
- No disponibilidad de agua caliente o fría bajo presión.
- Prolongado apagón eléctrico que impide el correcto mantenimiento de las temperaturas de los alimentos.
- Omisión de mejorar una calificación C después de 30 días.
- Serias y repetidas infracciones de factores de riesgo.

Un establecimiento cerrado deberá permanecer en tal condición hasta que el Departamento de Salud Ambiental haya otorgado aprobación para su reapertura.

Notificación Oficial / Reporte de Inspección

Cuando el personal del Departamento observe infracciones importantes, se emitirá una notificación oficial de infracción. La notificación incluirá un listado de infracciones con el plazo específico requerido para efectuar correcciones. Una copia de su reporte de inspección más reciente deberá estar disponible para inspección a solicitud del público. Este Departamento le recomienda a usted, asimismo, mantener todos los reportes de inspección en un archivo separado para revisión periódica, a fin de evaluar las mejoras o repetidas infracciones detectadas durante las inspecciones. Llame a su Especialista en Salud Ambiental en caso de requerir aclaración de estos requisitos o sugerencias para corrección.

Revisión de Planos

Se requiere la aprobación del departamento para remodelar o realizar cambios sustanciales en la estructura de su establecimiento. Llame a su especialista para cualquier consulta relativa al cambio de su operación o a cambios físicos a su establecimiento. Los cambios importantes requerirán planos y aprobación de la unidad de revisión de planos y construcción del Departamento de Salud Ambiental, (619) 338-2364.

Cómo comprender su Calificación y los Requisitos para Mostrar la Calificación

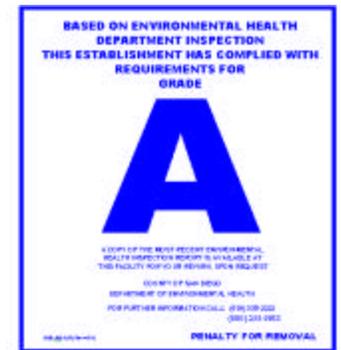
Todos los restaurantes, bares, tabernas, establecimientos de comidas sin fines de lucro, elaboradores de alimentos al menudeo, mercados y mercados de alimentos cocidos y preparados listos para servir (*delicatessen*) recibirán una tarjeta de calificación. La tarjeta de calificación estará basada en el número total de los puntos restados por las infracciones observadas durante una inspección.

Calificación A 90 - 100 puntos

Ésta indica que su establecimiento ha cumplido sustancialmente con todos los requisitos. La sección de comentarios de su informe de inspección contendrá instrucciones que puedan mejorar su operación y su puntuación antes de la próxima inspección.

Calificación B 80 – 89 puntos

Ésta indica que su establecimiento necesita una mejora sustancial, ya sea en la estructura o en los procedimientos operativos. Si usted recibe una calificación B, también se le entregará una notificación oficial delineando las infracciones y el tiempo requerido para corregirlas.



Calificación C debajo de 80 puntos

Una calificación C es una calificación desaprobatoria. Indica que su establecimiento requiere de cambios o mejoras importantes. Con una calificación C se emitirá una notificación oficial de infracciones y de correcciones requeridas. Los establecimientos deberán recibir una calificación aprobatoria en un plazo de 30 días después de haber recibido una calificación C, en caso contrario estarán sujetos al cierre.

Su tarjeta de calificación deberá ser exhibida durante todas las horas de operación. Los establecimientos que operen sin exhibir su tarjeta de calificación podrán estar sujetos a acción legal posterior.

Solicitud de Inspección para Re-Calificación

Si su establecimiento recibe una calificación distinta a una calificación A, tendrá que pagar una tarifa si usted desea ser re-calificado antes de la próxima inspección de rutina. Una vez pagada la tarifa, usted podrá solicitar una re-calificación. El especialista asignado a su establecimiento recibirá su solicitud.

Contactos Importantes

Condado de San Diego
Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas

Sitio Web: www.sdcdeh.org
Correo Electrónico: fh dutyeh@sdcounty.ca.gov
FACSiMIL: (619) 338-2245

Especialista en Salud Ambiental de Turno - (619) 338-2379

Quejas - (619) 338-2283

Quejas sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos - (619) 338-2356

Información sobre La Tarjeta de Manipulador de Alimentos - (619) 338-2484 ó (619) 338-2397 (Español)

Permisos - (619) 338-2087

Unidad de Revisión de Planos - (619) 338-2364 Faxcímil: (619) 338-2377

Reciclaje - (877) 713-2784 (desperdicios no peligrosos)

Oficina de San Diego
1255 Imperial Ave., 3^{er} Piso
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
L - V 8 am – 5 pm

Oficina de San Marcos
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
L - V 8 am – 4 pm

Oficina de El Cajon
200 E. Main, 6^{to} Piso
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
L - V 8 am – 4 pm

Departamento de Agricultura de EE.UU. / Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU.

Centro para la Seguridad de Alimentos y Nutrición Aplicada, Centro de Divulgación e Información

CFSAN, conjuntamente con el personal de campo del FDA, es responsable de promover y proteger la salud pública asegurando que el suministro de alimentos de la nación sea seguro, higiénico, saludable y etiquetado con veracidad; asimismo, que los productos cosméticos sean seguros y estén adecuadamente rotulados.

200 C Street SW (HFS-555)
Washington, DC 20204
Línea de Información Gratuita:
(888) 723-3366 www.cfsan.fda.gov

Food and Drug Administration (Administración de Alimentos y Fármacos)

Federal (USFDA, Asistencia a Pequeños Negocios)
(510) 637-3980 / Quejas - (800) 495-3232

Línea Directa del Departamento de Agricultura de EE UU para Carne de Res y Ave (Incluyendo huevos)

Este servicio telefónico gratuito ayuda a prevenir las enfermedades transmitida por alimentos, específicamente, contestando las preguntas sobre el seguro almacenamiento, manipulación y preparación de los productos de carne de res, carne de aves y huevos.

10:00 am - 4:00 pm (lunes - viernes)
(800) 535-4555 / (800) 256-7072 (TDD/TTY)

Centro de Información para la Educación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos

El Centro de Información para la Educación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos del USDA/FDA brinda información sobre prevención de enfermedades transmitidas por alimentos a educadores, entrenadores y organizaciones que desarrollan material educativo y de capacitación para los trabajadores del ramo de alimentos y sus consumidores.

Centro de Información para la Educación en
Enfermedades Transmitidas por Alimentos del
USDA/FDA
Biblioteca Nacional de Agricultura, USDA
10301 Baltimore Blvd., Room 304
Beltsville, MD 20705-2351
(301) 504-6409

Rama de Alimentos y Fármacos del Departamento de Servicios de Higiene del Estado de California

La misión de la Rama de Alimentos y Fármacos es proteger y mejorar la salud de todos los residentes de California, certificando que los alimentos, fármacos, aparatos médicos, cosméticos y otros productos de consumo específicos sean seguros y que no se adulteren, rotulen incorrectamente o publiquen engañosamente; y que los fármacos y aparatos médicos sean eficaces.

(800) 495-3232

Contactos para Descarga de Aguas de Desecho Aplicables a los Establecimientos de Comida (Trampas / Interceptores de grasa)

Carlsbad	(760) 438-2722 ext. 7153	Imperial Beach	(619) 423-8311
Chula Vista	(619) 397-6111	La Mesa	(619) 667-1154
Ciudad de San Diego	(858) 654-4188	Lemon Grove	(619) 825-3810
Coronado	(619) 522-7380	National City	(619) 423-8311
Condado de San Diego	(619) 338-2364	Oceanside	(760) 435-5800
Del Mar	(858) 694-2212	Poway	(858) 679-5435
El Cajon	(619) 441-1653	San Marcos	(760) 744-1050
Encinitas	(760) 633-2770	Santee	(619) 258-4100 ext. 177
Leucadia	(760) 753-0155	Solana Beach	(760) 633-2770
Escondido	(760) 839-4926	Vista	(760) 726-1340 ext. 1372 ó 1371

Contactos para Aguas Pluvias Regionales

Líneas Directas para Agua de Lluvia Regionales	(888) 846-0800 y (888) Think-Blue www.projectcleanwater.org
Carlsbad	(760) 438-2722
Chula Vista	(619) 585-5748
Coronado	(619) 522-7383
Condado de San Diego	(888) 846-0800
Del Mar	(760) 753-1120
El Cajon	(619) 441-1653
Encinitas	(760) 633-2787
Escondido	(760) 839-4668
Imperial Beach	(619) 575-3745
La Mesa	(619) 602-2799
Lemon Grove	(760) 438-2722
National City	(619) 336-4380
Oceanside	(760) 435-5800
Poway	(858) 695-1400
Puerto de San Diego	(619) 686-6254
San Diego	(619) 235-1000 Línea Directa (619) 525-8647 General
Santee	(619) 258-4100
San Marcos	(760) 744-1050
Solana Beach	(858) 720-2470
Vista	(760) 726-1340 x1686 (Inglés), x1698 (Español)

Apéndice A

Lista de Comprobación de Auto-Inspección

Los avisos mostrados en esta lista de comprobación representan las principales áreas evaluadas durante una inspección de rutina a un establecimiento de comidas. Esta lista de comprobación está diseñada para asistirle a usted, el operador del establecimiento, a evaluar la condición de su establecimiento entre las inspecciones del Departamento de Salud Ambiental. Le sugerimos repasar toda esta lista y “comprobar” aquellos avisos que usted considera se han cumplido. Los no marcados podrían ser considerados como una “infracción” y se deben corregir. Esperamos que esto le sea de ayuda para mantener su establecimiento conforme a las normas más exigentes.

En caso de tener preguntas adicionales, llame a nuestra oficina principal al (619) 338-2222 o envíe un correo electrónico a fh dutyeh@sdcounty.ca.gov



CONDADO DE SAN DIEGO DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDAS LISTA DE COMPROBACIÓN DE AUTO-INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE COMIDAS

Los avisos detallados a continuación representan las principales áreas evaluadas durante una inspección de rutina a un establecimiento de comidas. Esta lista de verificación está diseñada para asistirle a usted, el operador del establecimiento, a evaluar la condición de su establecimiento entre las inspecciones del Departamento de Salud Ambiental. Le sugerimos repasar toda esta lista y "comprobar" aquellos avisos que usted considera se han cumplido. Los no marcados podrían ser considerados como una "infracción" y se deben corregir. Esperamos que esto le sea de ayuda para mantener su establecimiento conforme a las normas más exigentes. En caso de tener más preguntas, llame a nuestra oficina principal al (619) 338-2222 o envíe un correo electrónico a fhduyeh@sdcounty.ca.gov

SEGURIDAD DE ALIMENTOS

- 1. Los alimentos se compran de una fuente aprobada (con licencia del condado, estado o gobierno federal).
- 2. Los alimentos son inspeccionados y determinados libres de contaminación, adulteración y deterioro.
- 3. Se descartan alimentos desempacados que hayan sido servidos o devueltos del área del comedor.
- 4. Todos los alimentos se almacenan a un mínimo de 6" por encima del suelo.
- 5. Los baños no son usados para almacenar comida, equipo o provisiones.
- 6. Se brinda protección adecuada a todos los productos de papel.
- 7. Los alimentos están protegidos de la suciedad, la manipulación innecesaria, goteo o derrame de otros productos y otras formas de contaminación.
- 8. Todos los recipientes para el almacenamiento de alimentos tienen cubiertas apropiadas y están correctamente rotulados.
- 9. Los alimentos se surten en el área de autoservicio, de una manera aprobada.
- 10. El uso de sulfitos en alimentos que pueden echarse a perder fácilmente está prohibido.
- 11. Los productos alimenticios son rotulados y almacenados en recipientes no tóxicos.
- 12. Los alimentos crudos están separados de los cocidos.
- 13. Las etiquetas de mariscos se conservan durante 90 días, se han colocado letreros de advertencia, de ser aplicables.

CONTROL DE TEMPERATURA

- 1. Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen por debajo de 41°F o por encima de 140°F.
- 2. Existe un termómetro preciso hasta + o - 2°F, que es parte integrante del refrigerador (con carátula externa) o está ubicado dentro de cada unidad en su punto más caliente, en una ubicación fácilmente visible.
- 3. Se dispone de un termómetro preciso con vástago de metal o "thermocouple", que es adecuado para medir las temperaturas de los alimentos y que se usa para verificar las temperaturas de los alimentos.
- 4. Los productos alimenticios son descongelados sólo mediante uno de los siguientes métodos: a) en unidades de refrigeración, b) bajo un chorro de agua fría, potable, con el flujo suficiente como para limpiar partículas sueltas de alimentos, c) en un horno de microondas, d) como parte del proceso de cocción.
- 5. Los alimentos congelados se mantienen en estado congelado.
- 6. Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar a menos que previamente se hayan cocido.
- 7. Para todo alimento potencialmente peligroso se emplean rápidos procedimientos de enfriamiento y recalentamiento.

PERSONAL

- 1. Todos los empleados que manipulan alimentos desempacados o utensilios han obtenido su Certificado/capacitación de Manipulador de Alimentos y todos los archivos son fácilmente accesibles.
- 2. Los empleados se lavan las manos con jabón y agua caliente por cualquiera de los siguientes motivos: a) antes de empezar a trabajar, b) inmediatamente después de usar el baño, c) entre labores, d) en cualquier momento que se requiera para evitar la contaminación de los alimentos.
- 3. Los empleados que manipulan alimentos o utensilios no tienen heridas abiertas y no están enfermos.
- 4. Los empleados están usando prendas de vestir exteriores limpias.
- 5. Se emplean tenazas u otros implementos para manipular productos alimenticios.

- 6. El cabello de los empleados ha sido adecuadamente recogido.
- 7. Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro del establecimiento.
- 8. La ropa y los implementos personales se guardan en un lugar apropiado.

AGUA Y DESAGÜE

- 1. Todos los lavaderos deben funcionar con agua caliente y fría bajo presión.
- 2. Todos los lavaderos drenan adecuadamente. Los desagües de piso y lavaderos de piso deben estar funcionando correctamente/limpios.
- 3. Las tuberías están en buena condición de mantenimiento, no gotean.
- 4. Un dispositivo de control de conexión cruzada (para impedir el reflujo por diferencia de presión) ha sido adecuadamente instalado y está en buena condición de mantenimiento.
- 5. Las trampas e interceptores de grasas se limpian en forma rutinaria.

EQUIPO

- 1. Todo el equipo (esto es, estufas, parrillas, refrigeradores, mesas, lavaderos, etc.) está limpio y bien mantenido y las superficies en contacto con los alimentos son correctamente lavadas y desinfectadas.
- 2. El equipo que no funciona debe ser reparado, reemplazado o retirado del establecimiento.
- 3. Sólo se ha instalado el equipo aprobado, en la forma y en el lugar autorizado.

UTENSILIOS

- 1. Los utensilios empleados en múltiples servicios son lavados por uno de los siguientes medios solamente:
 - a) lavado manual en un lavadero aprobado de tres compartimientos (lavado-enjuagado-desinfectado),
 - b) b) desinfección química (máquina de platos) conforme a normas NSF,
 - c) c) desinfección a alta temperatura.
- 2. Se dispone de, y se emplea, material de ensayo para probar adecuadamente los métodos de desinfección.
- 3. Todos los utensilios están limpios, desinfectados y bien mantenidos.
- 4. Los utensilios no aprobados o dañados son reparados o reemplazados.
- 5. Los utensilios almacenados están adecuadamente protegidos.

PISOS / PAREDES / TECHOS

- 1. Los pisos están limpios, bien mantenidos y en buen estado.
- 2. Las paredes, techos y ventanas están limpios, bien mantenidos y en buen estado.

BAÑO / VESTIDOR / LAVAMANOS

- 1. Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y en buena condición operativa.
- 2. Las puertas de cierre automático, en baños y vestidores, están funcionando correctamente.
- 3. Los distribuidores automáticos de jabón y toallas de uso individual, instalados sobre todos los lavamanos, están operativos y cuentan con un suministro adecuado.
- 4. Los distribuidores automáticos de papel toalla están totalmente surtidos.
- 5. Se han instalado correctamente letreros legibles señalando el lavado de manos.
- 6. En cada baño hay ventilación, que está funcionando correctamente.

LUZ Y VENTILACIÓN

- 1. Existe iluminación y ventilación adecuada en todo el establecimiento.
- 2. Los filtros de ventilación por aspiración están limpios y bien mantenidos.
- 3. Los artefactos de luz cuentan con cubiertas de seguridad aprobadas.

CONTROL DE PLAGAS

- 1. El establecimiento está libre de plagas de insectos y roedores.
- 2. No se permiten animales, pájaros o aves de corral vivos en las áreas de preparación de alimentos.
- 3. Las puertas exteriores y mosquiteros son de cierre automático y están funcionando adecuadamente.
- 4. Las cortinas de aire están funcionando correctamente.
- 5. Sólo se usan pesticidas aprobados, de la manera adecuada.

DESPERDICIOS

- 1. Los depósitos para los desperdicios son a prueba de filtraciones y tienen tapa.
- 2. Las bolsas de plástico se amarran antes de colocarlas en los depósitos para desperdicios.
- 3. Los depósitos exteriores de desperdicios están limpios y en buena condición de mantenimiento y las tapas están cerradas.
- 4. Los locales exteriores y áreas de desperdicios están limpios y bien mantenidos.

OPERACIÓN

- 1. Las sustancias peligrosas (material de limpieza) están correctamente rotuladas y se han almacenado lejos de los productos alimenticios.
- 2. No existen viviendas dentro del establecimiento.
- 3. Se han instalado correctamente letreros de "No Fumar" y de primeros auxilios (asfixia).
- 4. El equipo de limpieza y la mantelería y toallas son correctamente almacenados.
- 5. Los productos alimenticios devueltos, dañados o sin rotular están correctamente almacenados.
- 6. El establecimiento cuenta con un Permiso vigente para operar, del Departamento de Salud Ambiental, el mismo que ha sido colgado en lugar visible.
- 7. La tarjeta de calificación ha sido correctamente instalada.

OFICINA DE SAN DIEGO
1255 Imperial Ave., 3^{er} Piso.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222 (8-5)

OFICINA DE SAN MARCOS
338 Via Vera Cruz, 2^{do} Piso.
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730 (8-4)

OFICINA DE EL CAJON
200 E. Main, 6to Piso
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030 (8-4)

Apéndice B

Reporte de Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Establecimiento de Comidas

Se les aconseja a todos los operadores del establecimiento de comidas que reporten al Departamento de Salud Ambiental toda queja sobre las enfermedades transmitidas por alimentos. El siguiente informe podrá ser usado para reportar al Especialista en Epidemiología cualquier queja sobre enfermedad transmitida por alimentos que se haya notificado a un operador de restaurante. El informe puede ser enviado por facsímil a la División de Alimentos y Viviendas al (619) 338-2245.

Cuando se toma el reporte, el Enlace de Epidemiología determinará si una visita al lugar es necesaria. La información recibida de un establecimiento de comidas respecto a una enfermedad transmitida por alimentos será confidencial.

Para preguntas o dudas relativas a un informe sobre enfermedad transmitida por alimentos, llame al (619) 338-2356.

Reporte de Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Establecimiento de Comidas

Nombre del cliente: _____ **Nombre del establecimiento:** _____

Teléfono del Hogar: _____ **Teléfono del Trabajo:** _____

Domicilio del cliente:

Otros (Incluir los nombres y direcciones; usar el reverso del formulario de ser necesario)

Aparición de Síntomas **Fecha:** _____ **Hora:** _____

Síntomas: (marque lo que corresponda)

- Náuseas
- Diarrea
- Fiebre
- Visión borrosa
- Vómitos
- Mareos
- Dolor de Cabeza
- Cólicos abdominales

Otros: _____

Tratamiento médico **Médico / Hospital:**

Nombre

Domicilio

Teléfono

Comida sospechosa: _____

Lugar: _____

Hora y Fecha: _____

Identificación: (nombre de marca, número de lote) _____

Descripción de la comida: _____

Sobras: _____ (Refrigerar, no congelar)

Otros alimentos o bebidas consumidos antes o después de la comida: (fecha, hora, lugar y descripción)

Otras agencias notificadas: (Agencia, Persona de Contacto, Teléfono)

Comentarios: _____

Informe recibido por: _____ **Fecha:** _____ **Hora:** _____

Asignado a: _____

Apéndice C

Principales Patógenos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Principales Patógenos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Organismo o toxina asociada	Síntomas Predominantes	Tiempo aproximado de aparición de síntomas	Alimentos asociados y factores de riesgo	Medidas Preventivas
<i>Primero ocurren o predominan síntomas en el tracto gastrointestinal superior (náusea, vómitos)</i>				
<i>Staphylococcus aureus</i> y sus enterotoxinas	Náusea, vómitos, arcadas, diarrea, dolor abdominal, postración.	1-6 h promedio de 2-4 h	Comidas recalentadas; jamón y otras carnes; carne de ave, productos de huevo y otros alimentos proteicos; sándwiches; leche y productos lácteos; ensaladas de papa; cremas instantáneas; pasteles rellenos de crema; aderezos para ensaladas	Evitar la contaminación producida por manos sin lavar o sin guantes; practicar una buena higiene personal; excluir del servicio de alimentos a los empleados que hayan contraído infecciones en la piel por labores de manipulación y preparación de alimentos; refrigerar los alimentos correctamente; enfriar rápidamente las comidas preparadas
<i>Bacillus cereus</i>	Vómitos, cólicos abdominales, diarrea, náusea.	8-16 h (posibles 2-4 h de emesis)	Productos de arroz; féculas (productos de papa, pastas y queso); salsas; pudines; sopas; platillos horneados; pasteles; ensaladas; carnes; leche; vegetales; y pescado	Control cuidadoso del tiempo y las temperaturas y métodos rápidos para enfriar comidas; adecuada cocción de los alimentos
<i>Primero ocurren o predominan síntomas en el tracto gastrointestinal inferior</i>				
<i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Streptococcus faecalis</i> , <i>S. faecium</i>	Cólicos abdominales, diarrea, diarrea putrefacta asociada con <i>C. perfringens</i> , a veces náusea y vómitos.	2-36 h, promedio de 6-12 h	Carne cocida ; productos cárnicos; carne de ave; guisados; salsas; o frijoles incorrectamente enfriados	Tener un control cuidadoso de los tiempos y temperaturas al enfriar y recalentar los alimentos cocidos. Evitar la contaminación ocasionada por manos sin guantes o sin lavar; practicar una buena higiene personal.
<i>Especies de Salmonella</i> (incluyendo <i>S. arizonae</i>), <i>Shigella</i> , <i>Escherichia coli</i> enteropatógena; otros <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Aeromonas hydrophila</i> , <i>Plesiomonas shigelloides</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Vibrio cholerae</i> (O1 y non-O1) <i>V. vulnificus</i> , <i>V. fluvialis</i>	Cólicos abdominales, diarrea, vómitos, fiebre, escalofríos, malestar general, náusea, posible dolor de cabeza. Algunas veces diarrea sanguinolenta o mucosa, lesiones cutáneas asociadas con <i>V. vulnificus</i> . <i>Yersinia enterocolitica</i> gripe mímica y apendicitis aguda.	12-74 h, promedio de 18-36 h	Carne de ave y productos derivados; carne de res y productos derivados; pescado; camarones; leche, huevos crudos y ovo productos; melones en tajadas; tomates en tajadas; brotes y coles de Bruselas crudas y otros productos de cosecha; queso importado, leche no pasteurizada y sidra/jugo de manzana; agua sin cloro (<i>Vibrio vulnificus</i>)- mariscos crudos o semi-crudos (en particular, ostras)	Evitar la contaminación cruzada; refrigerar los alimentos; cocinar la carne de ave completamente hasta 165°F (74°C) como mínimo durante 15 segundos como mínimo; cocinar la carne de puerco hasta 145°F durante 15 segundos; cocinar la carne molida de res hasta 155°F (68°C) como mínimo durante 15 segundos; Practicar una buena higiene personal. No preparar o servir alimentos si se adolece de diarrea y vómitos.

Viruses entéricos	Diarrea, fiebre, vómitos, dolor abdominal, síntomas respiratorios.	3-5 días	Mariscos crudos o semi-crudos; agua potable, hielo; verduras crudas o sin cocer; frutas frescas y ensaladas; leche y productos lácteos	Conseguir los mariscos de una fuente aprobada; evitar la contaminación cruzada de las manos; asegurar que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene personal; limpiar y desinfectar las superficies que están en contacto con los alimentos; cocinar los alimentos completamente hasta alcanzar las temperaturas internas mínimas seguras; y usar agua salubre, clorada.
<i>Giardia lamblia</i>	Diarrea mucosa (deposiciones grasosas), dolor abdominal, pérdida de peso.	1-6 semanas	Agua; hielo; ensaladas; otras verduras sin cocer	Usar suministros de agua salubre con cloro asegurarse que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene personal; lavar los productos de cosecha cuidadosamente.
Ocurren síntomas neurológicos (alteraciones visuales, vértigo, hormigueo, parálisis)				
Toxina de mariscos	*** VER SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES Y/O NEUROLÓGICOS (Toxinas de Mariscos) (este Apéndice)	Menos de 1 h	Mariscos (mejillones, almejas, conchas de abanico, etc.) (La intoxicación neurotóxica por mariscos podrá estar asociada con la Marea Roja)	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocer los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras; dar a los mariscos la refrigeración adecuada en todo momento; evitar comer mariscos durante la Marea Roja.
Toxina de Ciguatera	Hormigueo y adormecimiento, gastroenteritis, mareo, boca seca, dolores musculares, pupilas dilatadas, visión borrosa, parálisis.	1-6 h	Pescado Tropical	Refrigerar adecuadamente el pescado después de pescarse. Obtener pescado tropical de una fuente aprobada.
<i>Clostridium botulinum</i> y sus neurotoxinas	Vértigo, visión doble o borrosa, pérdida de reflejo a la luz, dificultad para tragar, hablar y respirar, boca seca, debilidad y parálisis respiratoria.	2 h hasta 6 días, generalmente 12-36 h	Alimentos que no se procesaron por completo o cuya temperatura de almacenamiento fue inadecuada; alimento enlatado bajo en ácido, productos de ajo y aceite sin tratar, cebollas salteadas en salsa de mantequilla; papas horneadas sobrantes; guisos; pasteles de carne de res/carne de ave	No usar los productos enlatados en casa; tener un control cuidadoso de tiempos y temperaturas para los productos tratados "al vacío" y para todo alimento de gran tamaño, voluminoso; comprar sólo mezclas acidificadas de ajo y aceite y mantenerlas refrigeradas; saltear cebollas a pedido; enfriar los sobrantes rápidamente.
Ocurren síntomas alérgicos (rubor en el rostro, comezón)				
Histamina (escombroide)	Dolor de cabeza, mareo, náusea, vómitos, sabor picante, ardor de garganta, hinchazón y rubor facial, dolor de estómago, comezón en la piel.	Menos de 1 h	Pescado escombroide (atún, caballa, mahi-mahi, aguja)	Refrigerar adecuadamente el pescado después de pescarse

Ocurren síntomas de infección generalizada (fiebre, escalofríos, malestar general, postración, dolores, hinchazón de nódulos linfáticos)

<i>Trichinella spiralis</i>	Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, sudor, dolor muscular, escalofríos, postración, dificultad al respirar.	4-28 días, promedio 9 días	Principalmente de la carne de cerdo medio cruda, carne de oso, carne de morsa.	Cocinar los alimentos por completo hasta alcanzar las temperaturas internas mínimas seguras; cocinar la carne de cerdo a una temperatura mínima de 160°F; evitar la contaminación cruzada
<i>Salmonella typhi</i>	Malestar general, dolor de cabeza, fiebre, tos, náusea, vómitos, constipación, dolor abdominal, escalofríos, manchas rosadas, deposiciones sanguinolentas.	7-28 días, promedio 14 días	Agua o mariscos contaminados; alimentos manipulados por personas infectadas y no posteriormente calentados.	Cocinar los alimentos por completo hasta alcanzar una temperatura interna mínima segura: evitar la contaminación cruzada; No permitir que empleados enfermos manipulen la comida; asegurarse que los manipuladores de alimentos practiquen una buena higiene personal; Usar suministros de agua salubre, clorada
<i>Toxoplasma gondii</i>	Fiebre, dolor de cabeza, mialgia, erupción	10-13 días	Carne de cerdo; hamburguesa insuficientemente cocida.	Cocinar los alimentos por completo hasta alcanzar una temperatura interna mínima segura.

Síntomas Gastrointestinales y/o Neurológicos - (Toxinas de Mariscos)

Intoxicación Paralizante por Marisco (PSP) (saxitoxinas)	Hormigueo, ardor, somnolencia, lenguaje incoherente, parálisis respiratoria	0.5 a 2 h	Mariscos sólo de la Costa Nor-Oriental o Costa Nor-Occidental de EE.UU. y Norteamérica. También de América Central y de Asia.	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras, Refrigerar adecuadamente los mariscos en todo momento
Intoxicación Neurotóxica por Mariscos (NSP) (brevetoxinas)	Sensación cambiante de calor y frío, hormigueo; adormecimiento de labios, lengua y garganta; dolores musculares, mareos, diarrea, vómitos	2-5 minutos hasta 3-4 h	Mariscos (mejillones, almejas, conchas de abanico, etc.) (La intoxicación neurotóxica por mariscos podrá estar asociada con la Marea Roja)	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras. Refrigerar adecuadamente los mariscos en todo momento. Evitar comer mariscos durante la Marea Roja.
Intoxicación Diarreica por Mariscos (DSP) (toxina de dinofisis, ácido okadaico, pectenotoxina, yesotoxina)	Náusea, vómitos, diarrea, dolor abdominal, escalofríos, fiebre	30 minutos a 2-3 h	Mariscos (mejillones, almejas, conchas de abanico, etc.)	Obtener los mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras. Refrigerar adecuadamente los mariscos en todo momento. Evitar comer mariscos durante la Marea Roja.
Intoxicación Amnésica por Mariscos (ASP) (ácido domoico)	Vómitos, diarrea, dolor abdominal, confusión, pérdida de memoria, desorientación, crisis epiléptica, coma	24 h (gastrointestinal) a 48 h (neurológico)	Mejillones, Almejas, Cangrejo	Refrigerar adecuadamente el pescado después de pescarse; Obtener mariscos de una fuente aprobada; cocinar los alimentos hasta alcanzar las temperaturas mínimas internas seguras.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Fármacos de EE.UU., Centro para la Seguridad de Alimentos y Nutrición Aplicada, Bad Bug Book. (1992). www.cfsan.fda.gov
2. National Restaurant Association Educational Foundation, ServSafe Essentials, (1999)

Apéndice D

Temperaturas Correctas de Cocción y Mantenimiento

Temperaturas Correctas de Cocción y Mantenimiento

<i>Alimentos Crudos</i>	<i>Temperaturas Internas</i>
Productos Molidos	
Hamburguesa	157°F
	155°F por 15 segundos
Carne de Res, Carne de Ternera, Carne de Cordero, Carne de Cerdo	157°F
Pollo, Pavo	165°F por 15 segundos
Carne de Res, Carne de Ternera, Carne de Cordero, Animales de Caza, Carne de Cerdo, Piezas Individuales de Carne	
<i>Asados Enteros</i>	145°F por 15 segundos
Aves de corral pollo, pato, pavo	
	165°F por 15 segundos
Rellenos de Pescado, Carne o Aves	
	165°F por 15 segundos
Huevos	
	145°F por 15 segundos
Temperaturas de Mantenimiento	
<i>Comidas Calientes</i>	140°F o más (A partir del 1/01/04 135° F o más)
<i>Comidas Frías</i>	41°F o menos
<i>Moluscos, mariscos vivos con concha</i>	45°F o menos
<i>Leche Pasteurizada y Productos Lácteos Pasteurizados en envases originales sellados</i>	45°F o menos

Se podrán servir huevos, carnes, aves y pescados crudos o parcialmente cocidos en caso de que:

1. El consumidor específicamente ordene que la comida no esté totalmente cocida.
2. El establecimiento notifique al consumidor, verbalmente o por escrito, al momento de ordenar, que la comida está cruda o no totalmente cocida.
3. El Departamento podrá aprobar métodos alternativos de tiempos y temperaturas si el operador es capaz de demostrar un nivel de seguridad equivalente.

Apéndice E

Calibración de Termómetros



Calibración de Termómetros

Los instrumentos para medir la temperatura de los alimentos deberán ser calibrados según las especificaciones del fabricante, con la frecuencia necesaria para asegurar su precisión. Además, deberá llevarse un registro de anotaciones de las calibraciones de termómetros. Se adjunta una muestra de registro.

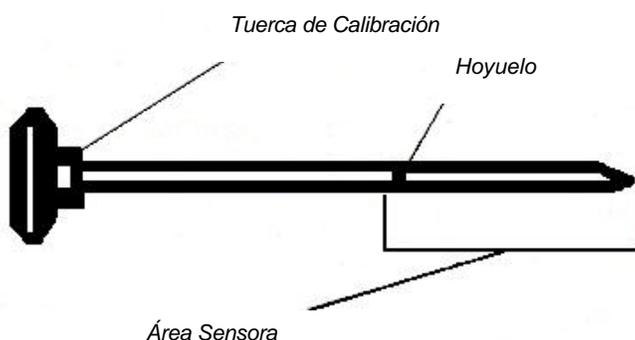
Si un termómetro no tiene instrucciones de calibración específicas, podrán usarse los siguientes métodos.

Método del Punto de Congelación

1. Llene un recipiente grande con hielo, preferiblemente triturado si se cuenta con él. Agregue agua limpia del grifo hasta llenar el recipiente. Agite la mezcla de agua helada.
2. Ponga el vástago del termómetro dentro del agua helada de modo que el área sensora, que normalmente está aproximadamente una pulgada arriba en un termómetro bimetálico, quede totalmente sumergida. No deje que la sonda toque los lados o el fondo del depósito. Espere 30 segundos o hasta que el indicador de temperatura deje de moverse.
3. En los bimetálicos, sostenga firmemente la tuerca de calibración sobre la cara inferior de la cabeza del cuadrante con una llave de tuercas - o la herramienta adosada a la funda - y rote la cabeza del cuadrante hasta que la lectura en el termómetro sea 32°F (0°C).

Método del Punto de Ebullición

1. En una cacerola honda ponga agua limpia del grifo al punto de ebullición.
2. Ponga la sonda del termómetro dentro del agua hirviendo de modo que el área sensora quede totalmente sumergida. Nuevamente, no permita que las sondas toquen los lados o el fondo de la cacerola. Espere 30 segundos o hasta que el indicador de temperatura deje de moverse.
3. En los bimetálicos, sostenga firmemente la tuerca de calibración sobre la cara inferior de la cabeza del cuadrante con una llave de tuercas - o la herramienta adosada a la funda- y rote la cabeza del cuadrante hasta que la lectura en el termómetro sea 212°F (100°C) o el punto de ebullición apropiado para la altura.



Apéndice F

Guía sobre el Transporte y Entrega de los Alimentos

Guía sobre el Transporte y Entrega de los Alimentos

Inspección de los Alimentos al Recibirlos

Los alimentos deberán transportarse separadamente de los productos no alimenticios, en compartimientos limpios para alimentos, o en recipientes y, en caso de ser transportados durante más de 30 minutos, deberán mantenerse refrigerados a 45°F. Una vez recibidos los alimentos en su establecimiento, deberán ser inspeccionados tan pronto como sea posible y antes de cualquier uso, almacenamiento o reventa. Los alimentos serán aceptados sólo si la inspección realizada al recibirlos determina que los alimentos cumplen todo lo siguiente:

1. Son preparados por, y recibidos de, fuentes aprobadas. No se deberá aceptar alimentos que no hayan sido preparados en un establecimiento de comidas autorizado. Nunca se aceptarán alimentos preparados en un hogar privado. Usted deberá asegurarse de que sus proveedores cuentan con los respectivos permisos de seguridad de alimentos establecidos por las regulaciones. Asimismo, deberá revisar en forma periódica el último informe de inspección de su proveedor.
2. Son recibidos en buenas condiciones.
3. Están en recipientes no contaminados ni dañados como para permitir la contaminación de los alimentos.
4. Están en recipientes y en plataformas de carga no infestados por plagas.
5. Los alimentos potencialmente peligrosos están a la temperatura correcta. Sírvanse tener presente que, si bien la ley estatal indica que los alimentos potencialmente peligrosos se pueden transportar a 45°F (si es que son enfriados hasta los 41°F en su establecimiento, dentro de 4 horas de su recibo), nosotros recomendamos que todos los alimentos potencialmente peligrosos sean recibidos a 41°F o menos. Las excepciones son los huevos crudos en cascarón, la leche pasteurizada y los productos lácteos pasteurizados en sus envases originales, y los mariscos moluscos (consultar los Alimentos Potencialmente Peligrosos de la página 4).
6. Los huevos en cascarón deben estar limpios y no quebrados.
7. La comida congelada no presenta evidencias visibles de haber sido descongelada o nuevamente congelada.
8. Los recipientes de mariscos moluscos crudos o crudos y congelados deberán estar correctamente rotulados con la especie, la cantidad, el lugar de la cosecha y el nombre y número de autorización del cosechador o embarcador original, o de ambos. El rótulo o la etiqueta de autorización de mariscos deberá mantenerse sobre el recipiente original hasta que éste se haya vaciado, y conservarlo después por un período no menor de 90 días a partir de la fecha del recibo. Los mariscos moluscos vivos no se podrán aceptar a menos que se reciban a una temperatura interna de 7°C (45°F) o menor. Consulte el Apéndice N sobre los requisitos adicionales para ostras crudas del Golfo.

Apéndice G

***Trampas / Interceptores de Grasa en
los Establecimientos de Comidas***

Trampas / Interceptores de Grasa en los Establecimientos de Comidas

Departamento de Política de Salud Ambiental del Condado de San Diego:

1. Toda instalación nueva de trampa/ interceptores de grasa deberá estar ubicada fuera del establecimiento de comidas.
2. Se deberá mantener la separación legal de intervalo de aire en los lavaderos o equipos que se requiera drenen hacia los resumideros de piso antes conectarse en la entrada de una trampa de grasa.
3. Las dificultades estructurales que impidan la colocación de la trampa de grasa fuera de las áreas de preparación de alimentos (las áreas de almacenamiento, preparación y lavado de alimentos y utensilios) deberán ser aprobadas por el departamento; el propietario del establecimiento o su agente designado deberá presentar una carta documentando por qué no se le puede instalar fuera del área de preparación de alimentos. En tales casos, podrá ser de aplicación lo siguiente:
 - a) Se designará dentro del establecimiento de comidas, pero lejos de las áreas de preparación de alimentos, un área independiente designada para trampas de grasa, tal como:
 - i. Un cuarto o área como la usada para el equipo de limpieza o el equipo mecánico. Dicho cuarto o área se ubicará de manera que el personal de mantenimiento y el equipo para la trampa de grasa no ingresen a las áreas de preparación de alimentos.
 - ii. Un área cerca de la parte trasera o de la puerta de entrega, que permita el acceso para el mantenimiento. La trampa de grasa no estará dentro del área de tráfico y será colocada por lo menos a seis pulgadas de las paredes.
 - b) La trampa de grasa será colocada de modo que la tapa o extensión superior esté al nivel del piso terminado.
 - c) En los casos en que existan condiciones especiales, que no permitan que los pisos sean cortados con sierra debido al concreto de alta tensión, entonces se permitirán trampas de grasa pequeñas no muy visibles arriba del suelo. En la entrada se deberá mantener una separación legal de aire, y el fondo de la trampa de grasa deberá estar correctamente sellado al suelo. En estas situaciones, la comprobación deberá ser provista por la unidad de revisión de planos.
4. Estos requisitos no son aplicables a trampas de grasa existentes en los establecimientos actuales de comida, excepto si se están realizando renovaciones importantes.
5. La Unidad de Revisión de Planos de la División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental (DEH) brindará “asistencia técnica” para verificar estas condiciones. Para mayor información, llame a la unidad de revisión de planos al (619) 338-2364

Apéndice H

***Vehículos para el Servicio de Comida /
Entrega de Alimentos***

Vehículos para el Servicio de Comida / Entrega de Alimentos

El Código de Seguridad e Higiene de California requiere que todos los alimentos sean fabricados, producidos, almacenados... transportados... de modo que estén libres de contaminación, puros, sin adulterar, intactos, y que provengan de fuentes aprobadas. El propósito de esta guía es establecer normas para la operación de vehículos en el servicio de alimentación y el transporte de alimentos a fin de asegurar que sean salubres y por consiguiente aptos para el consumo humano.

- **PROVEEDOR DE COMIDAS.** Un negocio que prepara alimentos para servicios de comida en eventos como, pero sin limitarse a, excursiones, bodas, banquetes, fiestas y reuniones. Esto incluye la preparación y el servicio de comida fuera del evento, por un establecimiento de comidas autorizado.
- **VEHÍCULO PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN / ENTREGA.** Un vehículo en el cual se transportan los alimentos, las bebidas y el equipo de servicio relacionadas al servicio de alimentos preparados.
- **VEHÍCULO PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS VENDIDOS AL MENUDEO.** Un negocio en el que los alimentos son entregados desde un establecimiento de comidas autorizado para venta al por menor, por una persona o negocio distintos a un empleado del establecimiento de comidas autorizado.
- **FUNCIÓN DE SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS FUERA DEL LUGAR DEL EVENTO.** Cualquier evento en el que el proveedor de comidas suministra alimentos a una o más personas en un lugar en el que no existe un permiso del departamento. El servicio de comidas preparadas fuera del evento no incluirá recepciones realizadas por personas dedicadas a, o contratadas por, organizaciones juveniles, iglesias, sociedades eclesiásticas, clubes privados u otras asociaciones sin fines de lucro de tipo religioso, filantrópico, de mejoras cívicas, desarrollo juvenil, social, político o educativo, que compren alimentos, productos alimenticios o bebidas para un servicio sin cargo para sus miembros o para un servicio o venta a un precio razonable para sus miembros o para el público en general, en eventos para recaudar fondos, para su consumo dentro o fuera del local en el que los alimentos, los productos alimenticios o las bebidas se sirven o venden, si es que el servicio o la venta de dichos alimentos, productos alimenticios o bebidas no constituye el objeto o la función principal del club o la asociación y si es que no se asigna a un empleado o miembro a tiempo completo para cuidar de u operar el equipo utilizado en dicho programa.

PERMISOS DE SALUD

Se considera que las personas que trabajan como proveedores de comida y los establecimientos que alquilan equipo para el servicio de comidas están operando un negocio cuya higiene es regulada y deberán obtener un permiso de salud pública como se especifica en la Sección 61.110 del Código del Condado de San Diego.

Transporte de Comida

1. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deberán mantenerse en todo momento a 41° F o menos, o por encima de 140° F. Si bien la ley estatal indica que los alimentos potencialmente peligrosos transportados durante un tiempo que exceda 30 minutos podrán ser refrigerados a 45°F durante el transporte, recomendamos firmemente que los alimentos potencialmente peligrosos que se mantengan fríos durante el transporte se conserven a temperatura de 41°F.

2. Antes de abandonar un establecimiento de comidas regulado, todo alimento preparado no empaquetado deberá ser colocado en recipientes aprobados cubiertos, y deben mantenerse en dichos recipientes hasta que se sirva la comida.
3. Los productos químicos deberán ser mantenidos en gabinetes separados, dentro del vehículo.
4. Los utensilios de los alimentos deberán estar cubiertos y protegidos de la contaminación.
5. Los vehículos usados para transportar alimentos deberán estar cerrados y se deberán mantener en condición limpia e higiénica.

Requisitos Aplicables al Lugar de la Recepción del Servicio de Comidas Preparadas Fuera del Lugar

1. En todo lugar donde los empleados se encuentren sirviendo comida se proveerán instalaciones para el lavado de manos, como sigue:
 - a. Ubicación lejana: Se deberá proveer en el lugar un recipiente de un mínimo de 5 galones de capacidad con agua tibia, con grifo, alimentado por gravedad, jabón y toallas de papel en máquinas dispensadoras; o
 - b. Será aceptable una instalación, con agua potable caliente y fría, con jabón y toallas de papel en máquinas dispensadoras, que esté disponible dentro de una distancia de 200 pies del sitio donde se sirven las comidas.
2. Sanidad:
 - a. No se permitirán alimentos preparados en “casa”.
 - b. Los manipuladores de alimentos deberán usar uniformes y tener el cabello cubierto.
 - c. Los manipuladores de alimentos deberán contar con un certificado de manipulador de alimentos y con un propietario o empleado que haya tomado satisfactoriamente un curso aceptado y acreditado de certificación en seguridad de alimentos.
 - d. Los utensilios y el equipo deberán ser adecuadamente almacenados después de lavarse y desinfectarse.
 - (1) En una facilidad central aprobada.
 - (2) En un negocio de alquiler de equipo aprobado.
 - e. El equipo deberá contar con certificación o clasificación de sanidad emitida por un programa de certificación acreditado del Instituto de Normas Nacionales Americanas (ANSI por sus siglas en inglés).
 - f. Se deberán suministrar depósitos adecuados para la basura y los desperdicios.

Para mayor información sobre el transporte del servicio de banquetes / comidas preparadas fuera del lugar, sírvanse llamar al (619) 338-2379.

Apéndice I

Eventos Temporales

Eventos Temporales

Toda persona u organización que venda alimentos durante un evento público deberá contar con un Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas. Consecuentemente, todos los vendedores de alimentos, incluyendo los restaurantes, deberán solicitar un permiso para evento temporal. Los eventos temporales se limitan a no más de 25 días durante un período de 90 días. El permiso para el patrocinador del evento deberá tenerse en archivo por lo menos 30 días antes de dicho evento.

Los eventos temporales incluyen los desfiles, ferias en la vía pública, festivales y otros eventos aprobados de la comunidad. Los alimentos deberán prepararse y manipularse en forma higiénica para proteger la salud del público. Las tarifas varían según el tipo de permiso. Si la solicitud no es recibida 14 días antes del evento, hay una tarifa por presentación tardía.

Además del “Permiso Temporal para el Establecimiento de Comidas”, se requieren Certificados de Capacitación de Manipulador de Alimentos para por lo menos una persona por cada puesto donde haya comida abierta/desempaquetada.

Para Solicitar Nuevos Permisos

1. Llene y presente una “Solicitud de Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas”. Los formularios se pueden encontrar en nuestro sitio web, en www.sdcdeh.org. Los cheques se harán pagaderos al ‘County of San Diego’.
2. Remitir o enviar por correo al Departamento de Salud Ambiental (DEH por sus siglas en inglés) los formularios completos y las tarifas.

Una vez aprobada su solicitud, su “Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas” será procesada y expedido por el Especialista en Salud Ambiental (inspector) el día del evento, o entregado al Organizador/ Patrocinador del Evento. En caso de tener preguntas sobre estas instrucciones, sírvase llamar a la oficina de Eventos Especiales, al (619) 338-2363.

Titulares de Permisos Actuales

Si usted ya cuenta con un “Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas” vigente, expedido por este departamento, sírvase proceder como sigue:

1. Obtenga una fotocopia del Permiso Temporal y entréguela al patrocinador del evento.
2. Exhiba, en el evento, su Permiso Temporal para Establecimiento de Comidas (no copias).

Organizaciones Benéficas sin Fines de Lucro

1. Los grupos sin fines de lucro podrán celebrar 2 eventos sin cargo alguno; sin embargo, las solicitudes deberán ser presentadas por lo menos 2 semanas antes del evento.
2. No se requiere una tarifa de permiso en el caso de organizaciones sin fines de lucro aprobadas; sin embargo sí se aplicará un cargo por demora si la presentación ocurre menos de 2 semanas antes del evento.
3. Presente una prueba de su condición sin fines de lucro: IRS 501 (c) (3)

Vendedores Ambulantes de Alimentos

1. Los vendedores ambulantes de alimentos que hayan sido autorizados podrán participar en los Eventos Temporales sin contar con un permiso adicional.
2. Haga una fotocopia del permiso vigente y entréguela al patrocinador del evento.

Apéndice J

Las siguientes guías proveen información que deberá ser observada por los establecimientos de comidas en caso de un desastre o emergencia mayor.

Procedimientos para los Establecimientos de Comidas
en Caso de Desastre o una Emergencia más Grave. J1-2

Guía de Seguridad en Caso de la Interrupción del Servicio
de Agua para los Establecimientos de Comidas J3



CONDADO DE SAN DIEGO

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL



PROCEDIMIENTOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN CASO DE DESASTRE O EMERGENCIA MÁS GRAVE



Durante un desastre, se podrán fracturar y quebrar las tuberías de agua, desagüe y gas natural. Asimismo, a menudo ocurren roturas de líneas eléctricas y de suministro de corriente, con interrupción de los servicios. Considerando estos problemas potenciales, se deberán observar las siguientes guías:

1. **PROBLEMAS CON EL SERVICIO DE AGUA:** Si se interrumpe o contamina el servicio de agua, el agua de estas tuberías no podrá ser usada para beber o para cocinar. Las tuberías de agua conectadas a locales que suministran el agua para las fuentes para beber, máquinas de café, máquinas de bebidas / sodas y máquinas de hielo no se podrán usar para el consumo humano. En caso de hacerlo, existe un gran riesgo de enfermedad o muerte debido a la contaminación de los recursos hidráulicos.

SOLUCIÓN: Use agua embotellada. Si no hay agua disponible en el establecimiento de comidas, el negocio necesita ser cerrado de inmediato y se deberá llamar a nuestro departamento para obtener aprobación antes de la reapertura.

2. **PROBLEMAS ELÉCTRICOS:** Si el suministro eléctrico es interrumpido o totalmente suspendido, los alimentos almacenados en refrigeradoras o congeladores podrá deteriorarse dependiendo de la duración de la interrupción de la corriente. En caso de no haber corriente, Si es posible NO ABRA las unidades. Un refrigerador cerrado podrá mantener una temperatura de 41°F o menos por hasta 4 horas. Un refrigerador cuya puerta ha sido abierta podrá mantener esta misma temperatura por menos de dos horas. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente pueden mantenerse generalmente, a la temperatura ambiente por hasta una hora sin echarse a perder o causar problemas mayores de salud. (No aprobamos que los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente se conserven a la temperatura ambiente. De acuerdo al código de Salud y Seguridad de California, deberán mantenerse en todo momento a 41°F o menos, o a 140°F o más. Esto es aplicable solamente en situaciones de desastre.) Una vez descongelados, los alimentos no se podrán volver a congelar.

SOLUCIÓN: Trate de mantener los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente a 41°F o menos. Use hielo limpio, sin contaminar, para mantener estos alimentos a la temperatura adecuada. Todo alimento deteriorado deberá ser puesto en bolsas plásticas selladas de basura y eliminado en el depósito de escombros o desechos. Asegúrese que las tapas del contenedor estén cerradas para impedir la reproducción de moscas y el acceso de roedores.

3. PROBLEMAS DE DESAGÜE: Si la tubería de desagüe se ha rajado o roto, podrá causar la acumulación de agua o desagüe dentro del establecimiento o su desborde fuera del establecimiento, o ambos.

SOLUCIÓN: Interrumpa de inmediato el uso de todas las instalaciones de inodoros y toda descarga de aguas de desecho. El establecimiento de comidas deberá ser cerrado de inmediato. Trate de contener el derrame del desagüe fuera del edificio para impedir riesgos para el público y usar cualquier cloro o lejía para ayudar a desinfectar el área. Todo alimento, incluyendo latas o botellas, contaminado por el desagüe deberá ser adecuadamente eliminado en los depósitos de desechos y NO PODRÁ ser lavado y usarse otra vez. Todos los pisos y el equipo contaminado deberán ser adecuadamente limpiados y desinfectados.

4. PROBLEMAS CON LA TUBERÍA DE GAS: Si las tuberías de gas se rompen y se Interrumpe el servicio, no funcionarán ciertos equipos del establecimiento de comidas, Incluyendo las estufas, planchas de vapor y el calentador de agua.

SOLUCIÓN: Los establecimientos de comidas tendrán un problema al operar sin el servicio de gas natural. Algunos utensilios de múltiples usos, tales como platos y cubiertos, no podrán ser lavados y desinfectados apropiadamente. Se deberán usar utensilios desechables, tales como platos, vasos, cuchillos, tenedores y cucharas de papel y plástico. Los empleados no podrán lavarse las manos adecuadamente. A menos que el establecimiento sea de alimentos totalmente preempaquetados, nuestro Departamento recomienda que el establecimiento cierre hasta que el servicio sea restituido.

5. INCENDIOS: Durante un terremoto u otro desastre a veces ocurren incendios.

SOLUCIÓN: Si su establecimiento de comidas es afectado por un incendio, deberá ser cerrado de inmediato e inspeccionado por nuestro Departamento antes de la reapertura.

OFICINAS DE SALUD AMBIENTAL

Oficina de San Marcos
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
L – V 8 am – 4 pm

Oficina de San Diego
1255 Imperial Ave., 3^{er} Piso
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
L – V 8 am – 5 pm

Oficina de El Cajon
200 E. Main, 6th Piso
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
L – V 8 am – 4 pm

Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego
Apartado Postal 129261, San Diego, CA 92112-9261, (619) 338-2222
www.sdcdeh.org



CONDADO DE SAN DIEGO

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

INTERRUPCIÓN DEL SERVICIO DE AGUA

Guía de Seguridad para los Establecimientos de Comidas

Los establecimientos de comidas que sufran de interrupción del servicio de agua DEBERÁN notificarlo a la División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental:

- Llamar al (619) 338-2379 o dejar mensaje en el (619) 338-2198
- Correo electrónico fhduyeh@sdcounty.ca.gov

*Sírvanse indicar nombre, domicilio, número de teléfono y código de área del negocio, así como la fecha y hora de la interrupción.

*La mejor precaución a tomar durante una interrupción de agua es suspender de inmediato

Estas son algunas de las precauciones que se le aconseja a usted tomar:

- ✓ Los establecimientos podrán permanecer abiertos si son capaces de proveer
 - *Agua para beber purificada (potable) de emergencia*
 - *Agua caliente para el lavado de manos y de los utensilios de cocina*
 - *Juegos de utensilios, platos, vasos de servicio individual* para el servicio al público
 - *Agua comercialmente embotellada*, para la preparación de las comidas
 - *Equipo temporal para el lavado de manos* – un depósito de agua caliente, limpia, con grifo, que permita un lavado libre de las manos, jabón y toallas en cada área de preparación de comida.
- ✓ No se podrá preparar *alimentos potencialmente peligrosos* en el establecimiento. Se podrán permitir alimentos preparados provenientes de otro *proveedor aprobado*.
- ✓ Las barras estarán autorizados a servir *bebidas embotelladas solamente*, a menos que cumplan los requisitos antes mencionados.
- ✓ Los establecimientos que expendan sólo *alimentos preempaquetados* podrán permanecer abiertos.
- ✓ Los establecimientos que vendan alimentos no empaquetados que no puedan suministrar agua, deberán permanecer cerrados.
- ✓ Deberá contarse con instalaciones sanitarias que funcionen, incluyendo lavamanos, a donde se pueda caminar a una distancia razonable del establecimiento de comidas.

Apéndice K

***Guía para la Seguridad de los Alimentos
y Seguridad Personal***



Condado de San Diego

Departamento de Salud Ambiental
PO Box 129261, San Diego, CA 92112-9261
(619) 338-2222 ó (800) 253-9933
fh dutyeh@sdcounty.ca.gov

GUÍA PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SEGURIDAD PERSONAL

ANTECEDENTES:

Es la responsabilidad de cada establecimiento de comidas ofrecer comida segura y saludable a sus clientes. No es posible proteger los sistemas de alimentos y agua contra todo riesgo potencial; sin embargo, se ha desarrollado esta lista para ayudarle al operador del establecimiento de venta al menudeo de comidas a reducir los riesgos potenciales.

SEGURIDAD:

- Limitar el acceso a las áreas de preparación y almacenamiento de comidas.
- No permitir personal innecesario o no autorizado en las áreas de preparación y de almacenamiento de los alimentos.
- Asegurar las puertas y ventanas, admitiendo en estas áreas sólo al personal autorizado. Las salidas de incendio no deberán estar bloqueadas.
- Supervisar a las visitas y al personal de entrega. Considerar un registro de visitas.
- Reportar una actividad rara al gerente o representante de seguridad.



FUENTE APROBADA:

- Confirmar que los proveedores hayan instituido un plan de seguridad para los alimentos y la seguridad personal.
- Revisar las entregas, no permitir entregas que no sean atendidas.
- Conservar una lista de los lugares donde se compran productos alimenticios y guardar las copias de las facturas/los conocimientos de embarque a fin de seguir con atención todas las compras.
- Diseñar un plan escrito que contenga los procedimientos para el recibo de alimentos del establecimiento de comidas.
- Usar sólo fuentes de alimentos aprobadas. Todo producto cosechado deberá ser lavado antes de usarse.
- Estar alerta a las condiciones de entrega y a la calidad del producto. Inspeccionar si existen paquetes que han sido alterados, están manchados, contienen orificios o envases raros.

ALMACENAMIENTO:

- Mantener la seguridad e integridad de las áreas de almacenamiento. Concentrar la atención en puntos potenciales de contaminación.
- Los productos químicos y de limpieza deben ser almacenados en un área designada, lejos de los alimentos y utensilios.
- Todos los productos alimenticios y condimentos deberán estar adecuadamente protegidos de contaminación, en recipientes cubiertos aprobados.

GUÍA PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SEGURIDAD PERSONAL (CONTINUACIÓN)

ESCAPARATE DE COMIDA / BUFFET :

- Las áreas de autoservicio o buffet pueden estar en riesgo. Desarrolle un plan de supervisión para observar el área, y no simplemente durante el momento de servir.
- No vuelva a llenar los recipientes que estén parcialmente vacíos. Coloque un recipiente limpio o nuevo de producto fresco en el área de servicio. Esto rompe el ciclo de contaminación potencial.
- Se requiere de una barrera contra estornudos y/o cubiertas para los alimentos a fin de brindar protección contra la contaminación al salpicar.
- Todo alimento que haya sido manoseado deberá retirarse del servicio.



AGUA / HIELO:

- Suministrar/ verificar que los dispositivos para prevenir el estancamiento estén instalados en los distribuidores automáticos de bebidas.
- Proteger la(s) máquina(s) de hielo en el interior del establecimiento para impedir la contaminación.
- El agua y el hielo deberán provenir de fuente aprobada. Su entrega se hará de tal manera que se proteja de contaminación. Las bolsas de hielo no se colocarán sobre el suelo.

EMPLEADOS:

- Todos los empleados deberán recibir capacitación adecuada del entrenador capacitado para manipular alimentos y la gerencia deberá mantener guardados todos los respectivos registros.
- Se deberá establecer una política de selección de empleados o de verificación de antecedentes.
- Se suministrará capacitación adecuada a los nuevos empleados, con la debida supervisión.
- Los empleados deberán usar uniformes limpios.
- Se suministrarán, lejos del área de preparación y almacenamiento de alimentos, casilleros seguros para las pertenencias de los empleados.



ENLACE DEL GOBIERNO:

- Reportar enfermedades que se sospeche que hayan sido transmitidas por alimentos (por ejemplo, vómitos, diarrea y/o fiebre) al Departamento de Salud Ambiental, al (619) 338-2356.
- Después de las horas de trabajo, en días festivos y en fines de semana llame al Especialista en Salud Ambiental a través de Comunicaciones del Condado, al (858) 565-5255.
- En caso de alteraciones confirmadas, llame inmediatamente al 911. Además, notificar al Departamento de Salud Ambiental al (619) 338-2379/2222.

Para mayor información sobre seguridad de alimentos y recursos está disponible el Internet:

www.cdc.gov

www.fda.gov

www.usda.gov

www.sdcdeh.org

Apéndice L

Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos

(HACCP)

Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)

El Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en inglés) es una técnica de sentido común para controlar los peligros para la seguridad de los alimentos. Más que un sistema reactivo, es uno preventivo del control de riesgos. Los establecimientos de comidas podrán usarlo para garantizar alimentos más seguros para los consumidores. No se trata de un sistema sin nada de riesgo, sino que está diseñado para minimizar el riesgo de los peligros para la seguridad de los alimentos. HACCP no es un programa aislado, sino que es parte de un sistema más amplio de procedimientos de control que deberán estar en su lugar apropiado a fin de que el HACCP funcione eficazmente.

Un sistema de HACCP ayuda al operador de un establecimiento de comidas en lo siguiente:

- Identificar los alimentos y procedimientos que son más posibles de causar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Desarrollar procedimientos que reducirán el riesgo de un foco de enfermedad transmitida por alimentos.
- Supervisar procedimientos a fin de mantener seguros los alimentos.
- Verificar que el alimento que usted sirva sea consistentemente seguro.

Un plan de HACCP es un documento escrito que describe los procedimientos que un determinado establecimiento deberá seguir. Cada plan de HACCP es específico para el establecimiento, su menú, su equipo, sus procesos y sus operaciones. Un plan HACCP está basado en los siguientes principios:

Principio 1: Realizar un análisis de riesgos.

Principio 2: Determinar los puntos críticos de control (CCP).

Principio 3: Establecer los límites críticos.

Principio 4: Establecer los procedimientos de monitoreo.

Principio 5: Establecer las acciones correctivas.

Principio 6: Establecer los procedimientos de verificación.

Principio 7: Establecer los procedimientos para el mantenimiento de archivos y documentación.

Los propietarios y operadores de establecimientos de comidas son principalmente responsables de la seguridad de los alimentos. El desarrollo y la implementación de los programas de HACCP constituyen un paso confiable y responsable para ayudar a garantizar la seguridad de los alimentos ofrecidos para consumo. Para mayor información sobre cómo desarrollar e implementar un programa HACCP, visitar el sitio Web del FDA, Centro para la Seguridad de Alimentos y la Nutrición Aplicada, en www.cfsan.fda.gov. Una guía de muestra para la venta al menudeo de un HACCP se podrá encontrar en el enlace del programa HACCP, bajo "Otras Actividades de HACCP".

Apéndice M

Etiqueta “Para Llevar” o “Sobras”

La División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental recomienda que los operadores del establecimiento de comidas coloquen una etiqueta de “Para Llevar” en los paquetes de alimentos sobrantes del cliente. Ésta es una buena manera de educar a los clientes sobre cómo manejar adecuadamente la comida sobrante para certificar que permanezca segura para el consumo.

La Asociación de Alimentos y Bebidas del Condado de San Diego proporcionó un ejemplo de etiqueta en este Apéndice.

Recipientes de “Para Llevar” o de “Sobras”

“Para Llevar”

Nombre del Restaurante: _____ Teléfono #: _____

Los alimentos que se pueden echar a perder deberán mantenerse refrigerados a una temperatura menor a 41°F en todo momento. Cuando se recalienten – se calentarán a 165°F como mínimo antes de consumirlos. Los alimentos sobrantes deberán consumirse dentro de 24 horas.

*¡No se arriesgue con la seguridad de los alimentos!
Nosotros no lo hacemos.*

“Sobras”

Terminada la comida, las sobras deberán refrigerarse lo más pronto posible. Las carnes deberán cortarse en tajadas de tres pulgadas o menos y todos los alimentos deberán almacenarse en recipientes pequeños, poco profundos, para acelerar el enfriamiento. Asegúrese de retirar todo el relleno del pavo o del pollo asado y almacénelo por separado. Las menudencias deberán almacenarse también por separado. Las sobras deberán consumirse dentro de tres días y recalentarse a 165° F (74° C). Las salsas y sopas deberán llevarse al punto de ebullición.

Apéndice N

Requisitos sobre Ostras Crudas del Golfo

El Departamento de Servicios de Salud de California (DHS) modificó el reglamento estatal* en abril de 2003 para prevenir enfermedades y muertes por *Vibrio vulnificus* (*V. vulnificus*) asociadas al consumo de ostras crudas del Golfo. **La modificación más significativa restringe la venta de ostras crudas cosechadas en el Golfo de México entre el 1 de abril y el 31 de octubre de cada año, excepto si las ostras se tratan con un proceso científicamente validado para reducir *V. vulnificus*, un organismo causante de enfermedad, hasta niveles no detectables.**

Entre el 1 de abril y el 31 de octubre no se necesita exhibir ningún letrero de advertencia sobre Ostras Crudas del Golfo ya que en los establecimientos de comidas al menudeo sólo se permiten Ostras del Golfo **tratadas**. La sección del código modificado aún requiere que los letreros de Advertencia sobre Ostras Crudas del Golfo sean visiblemente exhibidos durante los meses de **Noviembre a Marzo**, cuando se podrán vender, servir u obsequiar ostras del Golfo sin tratamiento previo en los establecimientos de comidas.

Los letreros de Advertencia sobre Ostras Crudas del Golfo, tanto en inglés como en español, necesitan ser exhibidos visible y legiblemente antes de que un consumidor haga un pedido. Los letreros de muestra en este Apéndice se ajustan al texto, a la letra y al tamaño de letreros requeridos, especificados en el reglamento estatal, y deberán ser usados como modelos por los operadores de establecimientos de comidas.

*Código de Regulaciones de California, Título 17, Sección 13675

WARNING

THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO. EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE, ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM. If you eat raw oysters and become ill, you should seek immediate medical attention. If you are unsure if you are at risk, you should consult your physician.

County of San Diego – Department of Environmental Health

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO. COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO. Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

County of San Diego – Department of Environmental Health

ANUNCIOS DE ADVERTENCIA REQUERIDOS EN EL MENÚ

WARNING

THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO. EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE, ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM.

Nota: El tamaño del anuncio fue determinado por el tamaño de impresión de la letra.

Las especificaciones del código requieren:

1. Imprimir un tipo de letra que no sea menor de 10 puntos
2. La advertencia deberá estar encerrada en un rectángulo con no menos de 1/8" de espacio alrededor.

Anuncio de Advertencia en el Menú en Español (mismas especificaciones para el tamaño de impresión):

ADVERTENCIA

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MÉXICO. COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HÍGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHÓLICA), CÁNCER U OTRAS ENFERMEDADES CRÓNICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.

ANUNCIOS DE ADVERTENCIA REQUERIDOS EN EL MENÚ

Especificaciones del Código:

1. Dimensiones de la cartulina – forma y tamaño (cuadrado – lados de 4"; rectangular - 5'3")
2. Tamaño de impresión no menor a un tipo 12 de letra para el encabezado y las dos primeras oraciones.
Tamaño de impresión no menor a un tipo 10 de letra para las oraciones restantes.

CARTULINA TENTATIVA DE 3" X 5"

WARNING

THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO.

EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE, ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM.

If you eat raw oysters and become ill, you should seek immediate medical attention. If you are unsure if you are at risk, you should consult your physician.

County of San Diego, Department of Environmental Health.

CARTULINA TENTATIVA DE 4" x 4"

ADVERTENCIA

ESTE ESTABLECIMIENTO OFRECE OSTRAS CRUDAS PROVENIENTES DEL GOLFO DE MÉXICO.

INGERIR ESTAS OSTRAS PUEDE CAUSAR ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HÍGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHÓLICA), CÁNCER U OTRAS ENFERMEDADES CRÓNICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO.

Si usted ingiere ostras crudas y se siente indispuerto(a), deberá buscar atención médica inmediata. Si no está seguro(a) de estar en riesgo, debe consultar a su médico.

Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego.

Apéndice O

***Procedimientos sobre Ordenes
de Devolución o Retiros***

Guía para Responder a Ordenes para Devolver Alimentos y Retirar Productos Alimenticios

La industria de alimentos y sus agencias reguladoras tienen la responsabilidad legal de certificar que los productos alimenticios sean seguros y no causen enfermedad al consumidor. Las acciones correctivas necesarias para retirar un producto de la distribución normalmente se llevan a cabo conjuntamente con varias agencias del gobierno.

Los retiros son acciones “voluntarias” adoptadas por una empresa para retirar un producto del mercado, que podrán realizarse a iniciativa de la propia empresa, a solicitud del FDA (Administración de Alimentos y Fármacos) o del USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos), o por mandato de la autoridad legal. Dependiendo de la gravedad o de las consecuencias o efectos para la salud después de ingerir el alimento o la bebida, habrá tres niveles o tipos de mandatos:

1. Mandato de Clase I es una situación donde hay razonable probabilidad de que el uso de, o exposición a, un producto ordenado a retirarse causará graves consecuencias adversas para la salud, o la muerte.
2. Mandato de Clase II es una situación donde el uso de, o exposición a, un producto ordenado a retirarse causará consecuencias temporales adversas para la salud o médicamente reversibles, o donde la probabilidad de graves consecuencias para la salud es remota.
3. Mandato de Clase III es una situación donde el uso de, o exposición a, un producto ordenado a retirarse es probable que cause consecuencias adversas para la salud.

Respondiendo a una Orden de Retiro de Producto

1. Conozca a sus proveedores de alimentos – mantenga registros con información sobre ellos; por ejemplo, ubicación del establecimiento, personas de contacto y números de teléfono.
2. Mantenga archivos sobre información de productos, entregas e inventario de los productos.
3. Lea siempre los mensajes recibidos de su proveedor. Las instrucciones sobre ordenes de retiro que involucren retirar o devolver un producto alimenticio se podrán verificar con la División de Alimentos y Viviendas del Departamento de Salud Ambiental (DEH-FHD) en el (619) 338-2379.
4. Separe inmediatamente del resto del inventario de sus productos los productos alimenticios comprendidos en la orden de devolución al proveedor.
5. Mantenga un registro de los productos devueltos al proveedor. El registro deberá incluir información acerca de los productos, tales como nombre del producto, fabricante, números de código y/o fecha de fabricación.

NOTAS

(Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente para tomar notas)